



FICHE DIPLÔME

HÔTELLERIE - RESTAURATION

Réf : FL_HR_07

CQP EMPLOYÉ D'ÉTAGES

Le(la) titulaire de ce Certificat de Qualification Professionnelle exerce au sein d'un établissement hôtelier pour l'entretien des chambres, sanitaires et parties communes et éventuellement pour le service du petit-déjeuner ou l'entretien du linge.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Formation accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Niveau 3^{ème} Savoirs de base, lire, écrire, compter



OBJECTIFS :

- Assurer un service d'étage (nettoyer les chambres),
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation,
- Nettoyer et désinfecter les espaces,
- Assurer le service petit-déjeuner.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Employé d'étages



EFFECTIFS

12 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public en reconversion ou en professionnalisation.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :
Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :
Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Pratique et technologie hôtelière , Connaissance des entreprises de l'hôtellerie , Santé et Sécurité au travail,
- Développement durable,
- Anglais

En entreprise

- Mettre en application les connaissances et les savoir-faire acquis au centre de formation lors d'un stage d'entreprise évalué.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Salles multimédia, laboratoires de sciences, centre de ressources et équipements sportifs,
- Mobilité européenne,
-



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Evaluations par blocs de compétences



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

CQP GOUVERNANT(E) D'HÔTEL

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de
**Métiers
et de
Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE

