

CQP Employé d'étage

Mis à jour le 18 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé
Maîtrise des savoirs de base
Bonne résistance physique et nerveuse

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes
accompagnés par la mission locale

Rythme

Temps plein

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

300 heures

Validation

Remise de la certification CQP
Employé d'étage (RNCP37861) ou
d'une attestation de blocs de
compétence par la branche
professionnelle et le certificateur
CERTIDEV

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37861/>

Date d'enregistrement au RNCP :
19/07/2023

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial –
Evaluations en cours de

Objectifs professionnels

Assurer le service du petit déjeuner en salle ou dans la chambre
Réaliser l'entretien des chambres et des locaux de l'établissement

Contenu

RNCP37861BCO1 – Assurer le service du petit déjeuner en salle ou dans la chambre :

- Préparer les différents espaces du petit déjeuner (y compris salle de séminaire) dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et afin de respecter les standards de qualité de l'établissement
- Accueillir le client en salle, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement, pour optimiser l'expérience client
- Servir le petit déjeuner en chambre, en respectant le choix du client, afin de satisfaire le client
- Entretenir les espaces dédiés au petit déjeuner en les nettoyant tout au long du service, et en réapprovisionnant le buffet afin de maintenir la propreté et l'attractivité du lieu
- Ranger les espaces dédiés au petit déjeuner à la fin du service, en débarrassant le buffet, la vaisselle, les matériels utilisés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en vue de leur réutilisation pour d'autres activités

RNCP3786BCO2 – Réaliser l'entretien des chambres et des locaux de l'établissement

- Entretenir les chambres en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de confort pour garantir le confort du client
- Entretenir les espaces publics, spécifiques et privés de l'établissement en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de confort, afin d'assurer la propreté et l'attractivité de l'établissement
- Entretenir l'office de stockage, ne rangeant le linge, les différents produits, le matériel de ménage et de nettoyage selon l'organisation définie, et en préparant le chariot d'étage afin de faciliter les opérations d'entretien de l'établissement
- Traiter le linge sale et les déchets suite à l'entretien, dans une démarche éco-responsable, afin de contribuer à la politique de développement durable de l'établissement

Modules complémentaires (selon les sessions et la demande de financeurs) :

- Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Techniques de recherche d'emploi
- Remise à niveau dans les savoirs de base
- Etc...

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein, 35h/semaine
Parcours différenciés en fonction des besoins
Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

Profil des intervenants

CQP Employé d'étage

formation

Modalités d'évaluation finale :
RNCP3786BCO1 -Assurer le service du petit déjeuner en salle ou dans la chambre :

Etude de situation numérisée et questionnaire

RNCP37861BCO2 – Réaliser l'entretien des chambres et des locaux de l'établissement :

Mise en situation reconstituée & entretien complémentaire avec le jury

Validation progressive des compétences par les formateurs et tuteurs en entreprise

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome

La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37861](#)

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique
Examens blancs

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant pédagogique
Documents pédagogiques, matières d'œuvres
Salle de cours équipés d'ordinateurs individuels, centre de ressources...

Durée

450h maxi en centre en fonction des modules attribués 300h maxi en entreprise

Délais et modalités d'accès

Démarrages réguliers au long de l'année (4 sessions/an)

Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régionale de la Formation
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés
Particulier : 16€ heure stagiaire soit 7 200€ pour un parcours complet

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie
Titre Professionnel Gouvernant(e) en Hôtellerie
CQP Gouvernant(e) d'Hôtel

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation par nos référentes handicap.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com

CQP Employé d'étage

- SIRET : 19510035900023