





# **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 espace 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

Оп

### 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