





CQP Employé d'étage

Mis à jour le 23 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

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

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte Demandeurs d'emploi Individuel payant Salarié(e) en congé formation ou en contrat d'alternance

Rythme

Temps plein

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

300 heures

Validation

Certificat de qualification professionnel Employé(e) d'étage ou attestation de blocs de compétence délivrés par la CPNEFP Hôtels Cafés Restaurants (RNCP37861)

Date de l'enregistrement 19/07/2023

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

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

RNCP37861BC01 – 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 les 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

RNCP37861BC02 – 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
- Assurer le suivi des prestations d'entretien, en respectant le confort du client, en prenant ses souhaits et demandes en comptes, afin de promouvoir l'image de l'établissement
- Entretenir l'office de stockage, en 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 Modules attribués en fonction des besoins

Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise







CQP Employé d'étage

Positionnement initial – Evaluations en cours de 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

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

Ou

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

• Code RNCP : RNCP37861

Profil des intervenants

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 et aux besoins des entreprises

Interventions régulières en situation réelle : hôtel pédagogique

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, hôtel 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

Contact par site:

Sainte Savine : 03 25 72 15 85Langres : 03 25 32 42 82

Courriel: contact@gretasudchampagne.com

Financements possibles

Apprentissage / Professionnalisation (OPCO)

Commande publique de formation (Conseil Régional, France Travail ...)

Plan de développement des compétences (Entreprises)

Compte personnel de formation (Particulier)

Particulier : 16 € heure stagiaire soit 7200 € pour un parcours complet

Eligible à la VAE

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

CQP Gouvernant(e) d'hôtel TP Gouvernant(e) en hôtellerie

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ







CQP Employé d'étage

Référent(e) handicap : referent.handicap@gretasudchampagne.com Référent(e) mobilité : referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne12, avenue des Lombards 10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com03 25 71 23 80

- www.gretasudchampagne.com
 SIRET: 191 000 256 000 39
 Numéro d'activité: 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)