CQP Employé d'étage

Mis à jour le 16 septembre 2026

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

Le parcours CQP est sanctionné par une validation devant une commission suite à l'envoi de livret d'évaluation en centre et en entreprise.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial
Evaluations en cours de formation
Validation progressive des compétences par les formateurs et tuteurs en entreprise

Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :
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

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

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

CQP Employé d’étage

Examen final

Modalités de suivi

Suivi assuré par les coordonnateurs pédagogiques, les assistants de formation et les formateurs.
Positionnement initial.
Livret de suivi pédagogique et livret de formation du stagiaire.
Entretiens individuels périodiques et points collectifs réguliers.
Bilan final.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37861

Possibilité d'aménagement du parcours

Non

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, hôtel pédagogique
Documents pédagogiques, matières d’œuvres
Salle de cours équipés d’ordinateurs individuels, centre de ressources…

Durée

Volume global : 450h maxi en centre en fonction des modules attribués
Heures d'enseignement : 300h maxi en

Délais et modalités d’accès

Début de formation possible à tout moment dans l’année.

Financements possibles

TARIF
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/Transition professionnelle / Compte personnel de Formation.
Financement dans le cadre d’un dispositif d’état.
7 396€ pour un parcours complet
Particulier : nous contacter

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Financement Région Grand Est et FSE ou Pole-Emploi ou autre
Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :
Non concerné

SUITE DE PARCOURS :
Possibilité d’intégrer une formation réceptionniste

DÉBOUCHÉS :
Employabilité dans le secteur de l’Hôtellerie

CQP Employé d’étage

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

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

Réseau

- GRETA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
  10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 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)