

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
- Entretien des 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

- Entretien des chambres en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de confort pour garantir le confort du client
- Entretien des 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
- Entretien 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**

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-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 85
- Langres : 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 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)