

CQP Employé d'étage

Mis à jour le 25 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'apprentissage

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

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

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

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

Modalités de suivi

Positionnement initial – Livret de suivi pédagogique

Evaluations en cours de formation
Points réguliers pour ajustement si nécessaire

Suivi en entreprise – Bilan final – Suivi post-formation

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 :

- MISSET Christine 03.51.25.22.97

Courriel : centre.hotellerie@greta-ardennes.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 : 06.75.94.61.71

Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408