





### **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'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:

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