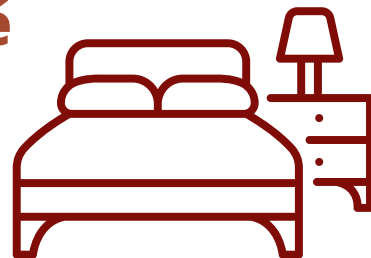


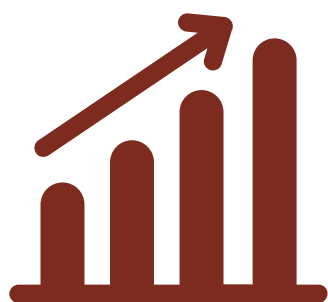


Titre professionnel Employé d'étage en hôtellerie et hôtellerie plein air RNCP 38547 Niveau III



Objectifs de la formation – Compétences à acquérir :

Intervenir principalement dans les chambres, les couloirs et les offices de stockage
Contribuer à la personnalisation de l'accueil afin de fidéliser le client en repérant les informations utiles à l'amélioration du service et en informant la hiérarchie
Entretien également les lieux publics, les lieux spécifiques et les locaux de services
Contribuer au service du petit déjeuner en fonction de l'organisation interne de l'établissement



**100% de réussite
examen
2024/2023/2021
8 candidats**

Plateaux techniques

Chambre pédagogique
Buanderie "lingerie"
Salle de cours équipée de tableau numérique
Salle informatique et espace documentaire

Moyens pédagogiques

Référent pédagogique : Mme DOLGANOFF
Béatrice Responsable administratif : Mr BOUSQUET Jean-Christophe
Référent mobilité : Mr BOUSQUET Jean-Christophe
Référent Handicap : Mme DOLGANOFF
Béatrice Référent égalité homme/femme : Mr BOUSQUET Jean-Christophe
Référente hébergement : Mme MOYA Emma

Bloc de compétence 1

Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client

Bloc de compétence 2

Entretien des lieux aux clients et au personnel

Référentiel

**RNCP: 38547
Niveau 3**

Les métiers possibles : Femme de chambre / Valet de chambre / Employé d'étages / Personnel d'étages

Poursuite d'études et de parcours :

► Vous pouvez poursuivre votre formation en TP Gouvernant en hôtellerie ou Bac pro HCR

**Inscription définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en
apprentissage avec un employeur**



"La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION D'ACQUIS ET EXPERIENCE"

CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL
3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavailès 66 160 LE BOULOU
04 68 89 39 21
3bconseil@3bconseil.fr





Titre Professionnel Employé étage en hôtellerie et hôtellerie de plein air



1. Possibilité de rentrer en **formation à tout moment.**
2. Mise en relation rapide avec les employeurs **moins de 15 jours en moyenne**
3. Formation **individualisée** et **personnalisée**

Le Titre Professionnel Employé(e) d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air est une certification professionnelle de niveau 3 qui prépare à travailler dans un hôtel ou un village vacances. Une multitude de lieux d'exercice, de possibilités d'insertion et d'emplois !

Une multitude de lieux d'exercice, de possibilités d'insertion et d'emplois !

Statut : **salarié** (CCD ou CDI)

- **contrat d'apprentissage**
- **contrat de professionnalisation**

Durée et rythme :

- 6 à 24 mois en fonction des prérequis
- 405h à 840 h selon le niveau de l'apprenant
- **1 jour à 1 jour ½ par semaine en centre de formation**

Lieux :

CFA 3B Conseil - Le Boulou

Type de formation : Collective face à face Individualisation : oui - classe de **maximum 12 apprentis**

Coût : Formation gratuite pour l'apprenti/e

Prérequis

Aucun sauf pour les mineurs de 15 ans obligation d'avoir terminé la troisième

Conditions d'admissions

- Passer un entretien
- Passer un test de positionnement qui détermine votre entrée en formation ainsi que vos prérequis
-

Conditions d'accès

Contrat d'apprentissage: 15 ans sous réserve d'avoir terminé la troisième et moins de 29 ans

Aucune limite d'âge pour les travailleurs handicapés

Consulter notre guide du contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge

Consulter notre guide du contrat de professionnalisation

Délai d'accès:

Entre 15 jours et 2 mois en fonction de la saisonnalité

Validation du titre professionnel: fixé par le CFA 3B Conseil

- **Examen: épreuve ponctuelle** en fin de formation (convocation 1 mois avant)
- Dossier professionnel

Accessibilité



Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.

Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap

Béatrice DOLGANOFF au 04.68.89.39.21.



Lieux où apprendre le métier:

- les hôtels

Les qualités requises:

- endurance, présentation
- hygiène corporelle et tenue professionnel
- Amabilité, sens de l'écoute

Compétences professionnelles:

- Travailler en équipe
- Accueillir la clientèle et communiquer avec elle



100%
de réussite
à l'examen
2024/2023/
2021

96%
de taux
satisfaction
2023

98%
de taux
insertion
2023