

# EMPLOYÉ.E D'ÉTAGES EN HÔTELLERIE

## MÉTIERS VISÉS

- Femme de chambre
- Valet de chambre
- Employé.e d'étages
- Personnel d'étages

## PUBLIC VISÉ

Personne **âgée de 16 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage et **reconnue apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.**

Dans certains cas, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs,
- les travailleurs handicapés,
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, à la suite d'une rupture de contrat pour raison indépendante de l'apprenti,
- les sportifs de haut niveau.

## PRÉREQUIS

- Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation.

Cette formation certifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel et des connaissances du métier d'Employé.e d'étages en hôtellerie.

## À la fin de la formation, l'apprenti.e doit être capable de :

- Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service des étages.
- Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner.
- Se présenter et obtenir le Titre professionnel d'Employé.e d'étages en hôtellerie.

## Méthode pédagogique :

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et en entreprise.
- Accompagnement individualisé.
- Présentiel et à distance (l'accès aux contenus et aux ressources de la formation à distance s'effectue par connexion à la plate-forme Acsea Formation).



## LIEUX DE FORMATION

- Acsea Formation  
10 Rue de la Cotonnière  
14000 CAEN
- Acsea Formation  
ZE d'Hennequeville  
14360 TROUVILLE SUR MER

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Entrée possible tout au long de l'année civile.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION/VALIDATION

- Évaluation théorique et/ou mise en situation professionnelle tout au long de la formation.
- Mise en situation devant un jury de professionnel sur plateau technique.
- Titre Professionnel Employé.e d'étages en hôtellerie, RNCP 32342, niveau 3 :  
<https://lc.cx/6EEoTn>

## FINANCEMENT

- Les coûts de la formation sont financés par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de la branche concernée.
- C'est l'employeur qui verse le salaire à l'apprenti.e.

## SUITES DE PARCOURS, FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POSSIBLES

- Titre Professionnel :  
Gouvernant.e en hôtellerie.

## ACCESSIBILITÉ

- Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap. Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (Cap Emploi, l'AGEFIPH...) pour compenser le handicap.
- Contactez le référent handicap :  
[acsea.formation@acsea.asso.fr](mailto:acsea.formation@acsea.asso.fr)



# EMPLOYÉ.E D'ÉTAGES EN HÔTELLERIE

## Conditions techniques nécessaires à la FOAD

- Avoir accès à un ordinateur, tablette ou téléphone portable avec une connexion internet.

## Modalités d'accès à la formation

- Entretien et tests de positionnement.
- Cette formation est accessible par blocs de compétences.

## Contenu de la formation

La formation préparant au titre d'Employé.e d'étages comprend des enseignements théoriques et pratiques, un enseignement de langue vivante étrangère ainsi qu'un enseignement relatif aux pratiques informatiques et numériques.

La formation est découpée en plusieurs domaines :

### Les compétences professionnelles

- CCP : **Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client.**
  - Entretien des chambres et les lieux de circulation du service des étages.
  - Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage.
  - Contribuer au suivi et à la fidélisation du client.

- CCP : **Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner.**

- Entretien des lieux publics, les lieux spécifiques et les locaux de service.
- Contribuer au service du petit déjeuner.
- Collaborer à la fin de service du petit déjeuner.

### Les compétences complémentaires

- Connaissances de base en numérique générale et liées aux métiers.
- La préparation au passage du titre professionnel.
- L'anglais niveau A1.

## Durée et alternance de la formation

- La durée d'un contrat d'apprentissage est d'1 an,
- Le rythme de l'alternance est d'une semaine par mois en centre de formation (soit environ 420 heures).
- Cette durée peut varier en fonction du niveau du candidat.