

POUR VOUS INSCRIRE

Prochaine session : nous contacter

Lieu de formation :

RESSOURCES FORMATION
162 Avenue de Stalingrad
92700 Colombes

Adressez vos CV et lettre de motivation à
recrutement@ressourcesformation.fr
01 48 58 38 37

Vous êtes en situation de handicap ?

Pour toute question, merci de nous contacter par
mail à contact@ressourcesformation.fr

MODALITÉS

Rythme : mixte (blended-learning)

Nombre d'heures : 665h (490h en centre et 175h
en entreprise)

Effectif : 15 personnes maximum par session

Horaires : du lundi au vendredi de 09h00 à 17h00

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Supports pédagogiques
- Etudes de cas et exercices pratiques

FORMATEUR

Professionnel confirmé, notre formateur met en oeuvre
une pédagogie adaptée visant la professionnalisation et
la qualification dans le secteur de l'hôtellerie.

TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée,
gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional
d'Ile-de-France.

Pour les salariés et autres publics : à partir de 2.000 €
en fonction des besoins. Un devis et un plan de
formation sont établis sur demande.

90% de retour à l'emploi
65% de réussite à l'examen final
90% de satisfaction
65 stagiaires formés par an

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ(E) D'ÉTAGE EN HÔTELLERIE

PRÉ REQUIS

- Savoir lire, écrire et compter
- Avoir un projet dans les métiers de l'hôtellerie qui a besoin d'être affiné
- Bonne aptitude physique, aucune contre-indication médicale

OBJECTIF

A l'issue de la formation vous :

- Aurez les techniques et savoirs nécessaires à la validation du Titre professionnel Employé(e) d'étage en hôtellerie

PROGRAMME

Modules d'enseignements généraux :

- Français à visée professionnelle, anglais
- Mathématiques appliquées au métier

Modules d'enseignements professionnels :

- Entretien quotidiennement les chambres, les sanitaires et annexes en milieu hôtelier ou parahôtelier
- Prendre en charge l'entretien courant du linge à l'hôtel
- Entretien quotidiennement les locaux communs en milieu hôtelier et para hôtelier, mobiliers et matériels mis à disposition pour le service des petits déjeuners
- Mettre en place la salle, le buffet et les petits déjeuners à l'étage, Prendre la commande en prenant compte des spécificités de la clientèle et servir le petit déjeuner en chambre et en salle
- Vérifier, présenter et encaisser la note des petits déjeuners des clients

Modules transversaux :

- Préparation à l'emploi, technologie de l'information et de la communication,
- Développement durable, connaissance de l'entreprise et ses code, remédiation

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Avant la formation :** tests et entretien de motivation
- **Pendant la formation :** tests et mises en situation
- **A la fin de la formation :** évaluation devant un jury professionnel (possibilité de validation d'un ou plusieurs blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client

DÉBOUCHÉS

A l'obtention du titre professionnel, vous pourrez accéder à l'emploi sur des fonctions d'employé(e) d'étage, employé(e) de service, valet de chambre, femme de chambre, équipier, lingère.

VALIDATION

Validation du Titre Professionnel Employé(e) d'étage en hôtellerie.

Niveau de sortie : niveau 3 (équivalent CAP/BEP).

POURSUITE D'ÉTUDES

Titre professionnel Gouvernant en hôtellerie