



CQP

Employé(e) d'étage



CONDITIONS D'ADMISSION

- Être demandeur d'emploi
- Avoir validé son projet auprès d'un valideur de projet (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi, Conseil Général)
- Maîtriser les savoirs de base
- Avoir satisfait aux entretiens et tests de positionnement

EXAMEN

- Certificat de Qualification Professionnelle – Employé(e) d'étage, reconnu au RNCP
- Diplôme délivré par le service certificateur du FAFIH

OBJECTIFS

- Réaliser les travaux de nettoyage, de remise en ordre et d'entretien des chambres, salles de bains et parties communes, selon les normes d'hygiène et de sécurité.
- Entretien et gérer le linge.
- Effectuer le service des petits déjeuners.
- Accueillir et communiquer avec la clientèle.

UN TREMPLIN POUR...

- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie,
- Titre professionnel Gouvernante en hôtellerie,
- CQP gouvernante
- CQP assistant d'exploitation

VERS QUELS METIERS ?

- Employé(e) d'étage H/F,
- Personnel polyvalent d'hôtellerie
- Personnel polyvalent des services hospitaliers
- Nettoyage de locaux

LA FORMATION

DUREE : 4 mois

- 10 semaines à la MFR (315 heures)
- 5 semaines en entreprise (175 heures)

STATUT

Stagiaire de la formation adulte

COUT DE LA FORMATION

Cofinancé par la Région des Pays de la Loire et le FSE (Fond Social Européen)

CONDITION DE FORMATION

- Externe

UNE FORMATION EN LIEN DIRECT AVEC LE PROJET

La formation est basée sur le vécu professionnel, social et familial du stagiaire.

DES STAGES EN LIEN DIRECT AVEC LE PROJET

Le stage doit permettre la découverte des métiers.



MODULES DE FORMATION

Accueillir et communiquer avec la clientèle

- Connaître l'environnement professionnel en prenant en compte le développement durable.
- Communiquer et accueillir.
- Participer à la sécurité des clients.

Réaliser et suivre une prestation en assurant la satisfaction du client

- Identifier les produits et le matériel de nettoyage.
- Nettoyer et remettre ne état les locaux.
- Contrôler et évaluer la mise à disposition des locaux.

Assurer le service du petit déjeuner

- Mise en place et réapprovisionnement.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité et les mettre en application.
- Servir les petits déjeuners au plateau.

MFR LES SABLES D'OLONNE

110, rue du Docteur Schweitzer
85180 LES SABLES D'OLONNE

☎ 02 51 23 67 80

E-mail : mfr.pays-des-olonne@mfr.asso.fr
www.mfr-olonne-atlantic.fr

