



TITRE PROFESSIONNEL ALTERNANCE

## EMPLOYÉ D'ÉTAGE EN HÔTELLERIE

NIVEAU 3 CODE RNCP32342 - STATUT : ALTERNANT

**Acquérir les compétences nécessaires à l'entretien des chambres et des lieux publics d'un hôtel et contribuer au service du petit déjeuner afin de rapidement s'insérer dans le secteur de l'hôtellerie.**

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le titulaire du titre employé d'étage en hôtellerie assure l'entretien des chambres, des lieux dédiés au public et des locaux de service d'un hôtel. Il contribue également au service du petit déjeuner et sait accueillir les clients, réapprovisionner le buffet, débarrasser et redresser les tables. Il/elle prépare et sert les plateaux petit déjeuner en chambre. Il/elle contribue enfin à la fidélisation du client en assurant le suivi des prestations mises en place en chambre ; il/elle peut apporter un premier niveau de réponse aux demandes du client et relayer à sa hiérarchie les demandes spécifiques.

### CONDITIONS D'ACCÈS

Avoir 16 ans révolus. Participer à un entretien de positionnement et signer un contrat avec une entreprise.

### ÉQUIVALENCES

Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation.

### DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 6 mois : 220 heures de formation au Campus en alternance avec 25 semaines de formation en entreprise. 2 sessions par an à partir d'Avril et Octobre.

### RYTHME D'ALTERNANCE

Un jour (deux jours en début de cycle) de présence au centre par semaine de formation.

### DÉBOUCHÉS

Femme de chambre - Valet de chambre - Employé d'étages - Personnel d'étages - Employé de service - Équipier - Lingère

### POURSUITE D'ÉTUDES

Titre professionnel gouvernant en hôtellerie.

### CONTENU

Travaux pratiques / technologie professionnelle / anglais / informatique-dossier professionnel / renforcement en français si nécessaire. Les produits et le matériel de nettoyage / Le nettoyage d'une chambre en départ et en recouche / L'entretien des lieux dédiés aux clients et des locaux de service / Les procédures de stockage / L'agencement et l'approvisionnement de son chariot / Le traitement des demandes client / Anglais niveau A1 / La méthode HACCP / l'accueil du client et le service du petit déjeuner / La mise en place d'un accueil VIP.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours en présentiel : mises en situation professionnelle (60%) cours théoriques et accompagnement à la rédaction du dossier professionnel (40%).

### MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

6 sessions d'évaluation de 30 à 50 minutes composées d'une mise en situation professionnelle et d'un questionnaire professionnel.

### MODALITÉS D'OBTENTION

Un jury composé de deux professionnels agréés valide les épreuves finales en fin de formation : mise en situation professionnelle et entretien technique - Résultats des évaluations passées en cours de formation - Présentation d'un dossier professionnel.

### LES PLUS

- Le centre de formation étant agréé, l'ensemble des épreuves se passent sur le campus
- La qualité des équipements techniques permet de proposer une formation de terrain très performante
- Une salle petit déjeuner d'une capacité d'accueil de 25 personnes avec buffets et autres équipements professionnels
- Un hôtel d'application équipé de 7 chambres single et de 2 chambres twin dont une pour personne à mobilité réduite
- Des salles équipées d'ordinateurs permettent de travailler sur place son dossier professionnel

## MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

\* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

## FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur [cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap)

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet [cfa.vaucluse.cci.fr](http://cfa.vaucluse.cci.fr)

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site [cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs](http://cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs)

## TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site [cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/alternance](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/alternance)



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,  
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

JAN2024-V1

# L'ALTERNANCE EN BREF

**Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.**

**Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).**

**J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.**

**Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :**

## LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

## LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

## AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation