

## Objectifs de la Formation

Le titulaire du **contrat de qualification professionnel (CQP) employé d'étage** exerce son activité au sein d'hôtels, de résidences de tourisme, d'établissements hôteliers mobiles, de villages de vacances, en contact avec les clients et en relation avec différents intervenants ou services (gouvernante, directeur d'établissement, maintenance, réception, lingerie, ...).

Il est chargé de nettoyer, mettre en ordre les chambres, les sanitaires et les parties communes d'un établissement hôtelier en appliquant strictement les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Il effectue éventuellement le service du petit déjeuner et contribue à l'entretien du linge. Il contribue, par l'ensemble de ces tâches, à la qualité de l'accueil et du séjour de la clientèle

Le métier d'employé d'étage H/F s'articule autour de trois grandes activités principales :

- Techniques des étages ;
- Service des petits déjeuners ;
- Accueil et communication.

A la suite à sa formation professionnelle il évolue vers des postes comme employé d'étage, personnel polyvalent d'hôtellerie et personnel polyvalent des services hospitaliers.

## Accès à la formation

Fin de scolarité obligatoire ou expérience professionnelle.

Demandeurs d'emploi avec ou sans indemnité jeune de moins de 26 ans et adultes.

## Modalités d'inscription

Test de positionnement et entretien.

## Qualités requises

- Le sens du travail d'équipe ;
- Motivation et rigueur ;
- Une bonne résistance physique ;
- Une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire ;
- Appliquer les règles d'accueil, de communication et de comportement : appliquer les règles de savoir vivre, communiquer de façon précise et courtoise, respecter les consignes.

## Modalités pédagogiques

Volume horaire total : 361 heures de cours durant la formation.

## La formation

Anglais professionnel

Connaissance de l'environnement professionnel.

Sauveteur secouriste du travail.

Développement durable (HACCP).

Accompagnement vers l'emploi.

Module digital : Partie liée aux pratiques professionnelles

Module digital : Partie liée au module « accompagnement vers l'emploi » accueil.

Journées d'intégration : Bilan final.

## Nous contacter

### Lycée Jules Le Cesne

*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services*

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : [0760062e@ac-rouen.fr](mailto:0760062e@ac-rouen.fr)

Site internet : [lyceejuleslecesne.fr](http://lyceejuleslecesne.fr)

### GRETA de la région Havraise

Par tél : +(33) 2 35 22 22 75

Par Courriel : [lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr](mailto:lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr)

