

Titre professionnel Employé(e) d'étage en hôtellerie

Métiers/missions

- Contribuer à l'accueil et au bien-être de la clientèle
- Servir les clients (mettre en place le petit déjeuner...)
- Garantir l'hygiène des locaux (remise en état des chambres, entretien des parties communes, des locaux de service et du linge d'hôtel)
- Occuper les postes d'agent d'hôtellerie, équipier de salon, femme/valet de chambre, employé technique de collectivité, lingère et/ou gouvernant(e).

Aptitudes Professionnelles préconisées

- Sens de l'observation et mémoire visuelle
- Facilités d'expression et de communication
- Sens du service (serviable, prévenant et respectueux de l'intimité)
- Organisation méticuleuse et méthodique
- Capacités d'adaptation
- Compétences linguistiques
- Prédilections au travail en équipe
- Présentation soignée et adaptée à l'image du poste et de l'établissement
- Résistance physique, rapidité et efficacité

Programme

Module « 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

Module « Entretien des lieux publics et contribuer au service du petit déjeuner » :

- Entretien des lieux publics, les lieux spécifiques et les locaux de service
- Contribuer au service du petit déjeuner

Entreprises

- Toutes entreprises des secteurs de l'hôtellerie/restauration et/ou de la para hôtellerie

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un niveau 1 à 3 et avoir une expérience en hôtellerie/restauration et/ou nettoyage
- Sur consultation du dossier
- Entretien

Alternance :

contrat de professionnalisation ou autres financements

- Durée : environ 7 mois
- En centre de formation : 525h
- En entreprise : 175h
- Nombre de participants : minimum 8 et maximum 16

Les examens avec session de validation

- Épreuves de mise en situation professionnelle
- Entretien technique et final
- Diplôme de la DIRECCTE de niveau 3

Pédagogie

- Théorie, pratique, général en situation professionnelle
- Lieu de formation : Ensemble BAUDIMONT - École Hôtelière

Poursuite des études à Baudimont

- CAP Commercialisation et Services en Hôtel/Café/Restaurant

