



## FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

### CQP Employé(e) d'étage

#### DISPOSITIF

Programme régional  
1<sup>er</sup>F - 2023-2026 – Lot 56

#### DATES

Du 25/11/24 au 11/03/25

#### DURÉE

541 heures dont 303 h de formation  
en centre et 238 h en entreprise

#### EFFECTIF

8 stagiaires attendus

#### COÛT

Financé par la Région des Pays de la  
Loire. Formation rémunérée

#### LOGOS



Cofinancé par  
l'Union européenne



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
PAYS DE LA LOIRE**

Liberté  
Égalité  
Fraternité

- Validation certification : Niveau de sortie : **niveau 3** – Certification : **CQP Employé d'étage – Code RNCP : 37861** – Certificateur : **CERTIDEV** – date d'échéance de l'enregistrement : **19/07/2028**
- Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **Centre Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny – CS 51030 – 49015 ANGERS CEDEX 01**
- N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**
- Site internet : <https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>

#### OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs sont de former le candidat au métier d'employé d'étage et de faciliter une insertion professionnelle dans les entreprises du secteur de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Le (la) titulaire du certificat d'aptitude professionnelle EMPLOYE D'ETAGE sera capable, à l'issue de la formation, de :

- Appliquer les techniques des étages : remise en état des chambres (à blanc ou en recouche), des sanitaires, réapprovisionner en produits d'accueil et en linge, contrôler l'état des équipements et signaler les anomalies
- Appliquer les techniques d'entretien les plus courantes, utiliser correctement et stocker les produits d'entretien, contrôler le bon fonctionnement du matériel
- Contrôler l'état du linge et préparer son départ à la blanchisserie
- Assurer le service des petits déjeuners en salle : mise en place de la salle, accueil de la clientèle, approvisionnement pendant le service, débarrassage des tables et vaisselle
- Assurer le service des petits déjeuners en chambre : préparer et vérifier la conformité des plateaux à la commande (contenu, horaire), débarrasser les plateaux.
- 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 et tableaux de service
- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité

#### PROGRAMME

##### Principaux modules ou apprentissages développés sur la formation

Réaliser l'entretien des chambres et de locaux – Hygiène et sécurité – Démarche écoresponsable – Assurer les services du petit déjeuner en salle et en chambre.

Blocs d'apprentissage transversaux : Accueil intégration – valoriser son parcours professionnel – savoir-être professionnel – communication en situation de travail – évaluations

#### MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

#### PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à France Travail ou à CAP Emploi (ouvert à un public handicapé) et ayant validé son projet professionnel.

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Savoir s'exprimer en français à l'oral et à l'écrit
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport)
- Bonne résistance physique

## CONTACT

Nelly **LEBLANC**

Tél : 02 41 20 53 40

[nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr](mailto:nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr)

## Site Internet

<https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>

## CCI DE MAINE ET LOIRE

CAMPUS PIERRE COINTREAU  
132 avenue de Lattre de Tassigny  
CS 51030  
49015 ANGERS Cedex 01

**Accessibilité** : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

## Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel ! Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



**Qualiopi**  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION  
BILANS DE COMPÉTENCES  
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

## PROGRAMME REGIONAL VISA Métiers 2023-2026

Numéro de l'action : **VM2023\_56** - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-Loire  
Financé par la Région des Pays de la Loire.

## MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective : **CCI de Maine-et-Loire le 19 septembre de 14 h à 16 h**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation France Travail
- Entretien individuel de sélection

## MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- Fiche de liaison complétée par le conseiller France Travail, Mission Locale, Cap emploi, qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

## REFERENTS

- Référent territorial Région : Monsieur Morgan BENOIT
- Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- France Travail : votre conseiller
- Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

