

# EMPLOYÉ.E D'ÉTAGES HÔTELLERIE ET HOTELLERIE DE PLEIN AIR

## MÉTIERS VISÉS

- Femme de chambre
- Valet de chambre
- Employé.e d'étages
- Personnel d'étages

## PUBLIC VISÉ

Personne **âgée de 16 à 29 ans** au début du contrat

d'apprentissage et **reconnue apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.**

Dans certains cas, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs,
- les travailleurs handicapés,
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, à la suite d'une rupture de contrat pour raison indépendante de l'apprenti,
- les sportifs de haut niveau.

## PRÉREQUIS

- Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation.

Cette formation certifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel et des connaissances du métier d'Employé.e d'étages hôtellerie et hôtellerie de plein air.

## À la fin de la formation, l'apprenti.e doit être capable de :

- Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client.
- Entretien des lieux dédiés aux clients et au personnel.
- Se présenter et obtenir le Titre professionnel d'Employé.e d'étages hôtellerie et hôtellerie de plein air.

## Méthode pédagogique :

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et en entreprise.
- Accompagnement individualisé.
- Présentiel et à distance (l'accès aux contenus et aux ressources de la formation à distance s'effectue par connexion à la plate-forme Acsea Formation).



## LIEUX DE FORMATION

- Acsea Formation  
10 Rue de la Cotonnière  
14000 CAEN
- Acsea Formation  
ZE d'Hennequeville  
14360 TROUVILLE SUR MER

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Entrée possible tout au long de l'année civile.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION/VALIDATION

- Évaluation théorique et/ou mise en situation professionnelle tout au long de la formation.
- Mise en situation devant un jury de professionnel sur plateau technique.
- Titre Professionnel d'Employé.e d'étages hôtellerie et hôtellerie de plein air, RNCP38547, niveau 3 : <https://urlr.me/m7sTg>

## FINANCEMENT

- Les coûts de la formation sont financés par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de la branche concernée.
- C'est l'employeur qui verse le salaire à l'apprenti.e.

## SUITES DE PARCOURS, FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POSSIBLES

- Titre Professionnel :  
Gouvernant.e en hôtellerie.

## ACCESSIBILITÉ

- Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap. Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (Cap Emploi, l'AGEFIPH...) pour compenser le handicap.
- Contactez la référente handicap :  
[acseaf.handicap@acsea.asso.fr](mailto:acseaf.handicap@acsea.asso.fr)



# EMPLOYÉ.E D'ÉTAGES HÔTELLERIE ET HOTELLERIE DE PLEIN AIR

## Conditions techniques nécessaires à la FOAD

- Avoir accès à un ordinateur, tablette ou téléphone portable avec une connexion internet.

## Modalités d'accès à la formation

- Entretien et tests de positionnement.
- Cette formation est accessible par blocs de compétences.

## Contenu de la formation

La formation préparant au titre d'Employé.e d'étages hôtellerie et hôtellerie de plein air comprend des enseignements théoriques et pratiques, un enseignement de langue vivante étrangère ainsi qu'un enseignement relatif aux pratiques informatiques et numériques.

La formation est découpée en plusieurs domaines :

### Les compétences professionnelles

→ CCP : **Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client.**

- Entretien des chambres et les lieux de circulation.
- Approvisionner et agencer les offices de stockage et le chariot de service.
- Contribuer à la mise en œuvre et au suivi des prestations du service hébergement.

→ CCP : **Entretien des lieux dédiés aux clients et au personnel :**

- Entretien des lieux publics et les locaux de service.
- Contribuer au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie.

### Les compétences complémentaires

- Connaissances de base en numérique générale et liées aux métiers.
- La préparation au passage du titre professionnel.
- L'anglais niveau A1.

## Durée et alternance de la formation

- La durée d'un contrat d'apprentissage varie de 6 à 24 mois.
- Le rythme de l'alternance est d'une semaine par mois en centre de formation (soit environ 420 heures).
- Cette durée peut varier en fonction du niveau du candidat.