

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP) – EMPLOYÉ D'ETAGE

Mis à jour le 12 décembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé
Maîtrise des savoirs de base
Bonne résistance physique et
nerveuse

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes
accompagnés par la mission locale

Rythme

Temps plein

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

300 heures

Validation

Centre
Plateaux Techniques

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial
Evaluations en cours de formation
Validation progressive des
compétences par les formateurs et
tuteurs en entreprise
Examen final

Nombre de participants

Objectifs professionnels

Assurer le service du petit déjeuner en salle ou dans la chambre.
Réaliser l'entretien des chambres et des locaux de l'établissement.

Contenu

Parcours modulaire construit en fonction des besoins, pouvant
mobiliser les modules suivants :

- Accueil/Intégration/Positionnement
- Accueil/client
- Réception et stockage des marchandises
- HACCP, nettoyage et désinfection
- Anglais de l'hôtellerie restauration
- Culture et tourisme champenois
- Gestes et postures
- Techniques de recherche d'emploi
- Préparation de l'alternance
- SST – Sauveteur Secouriste du Travail
- Mobilité
- Image de soi
- Accompagnement et suivi renforcés, bilans
- Perfectionnement employé d'étage
- Remise à niveau en français
- Remise à niveau en mathématiques
- Certification
- Stages en entreprise

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein, 35h/semaine
Modules attribués en fonction des besoins
Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique
Examens blancs

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant
pédagogique
Documents pédagogiques, matières d'œuvres
Salle de cours équipés d'ordinateurs individuels, centre de ressources...

Durée

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP) – EMPLOYÉ D'ETAGE

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37861](#)

450h maxi en centre en fonction des modules attribués 300h maxi en entreprise

Délais et modalités d'accès

Nous contacter

Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régionale de la Formation
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés/Transition professionnelle / Compte personnel de Formation.
Financement dans le cadre d'un dispositif d'état.
7 396€ pour un parcours complet
Particulier : nous contacter

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :
referent.handicap@gretasudchampagne.com
Référent(e) mobilité :
referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA Sud Champagne – Lycée Edouard Herriot (HRT, Service)
- Rue de la Maladière
10300 Sainte-Savine
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 72 15 85
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)