

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

**Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

**Emilie HERBOMEZ :**

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfai-aude.fr

## TP Employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air (diplôme de niveau 3) - Code RNCP : 38547

*A partir des procédures définies par la hiérarchie, l'employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air entretient les chambres, les sanitaires et les lieux de circulation du service hébergement, en respectant les règles d'hygiène, les principes de sécurité et d'économie d'effort. Il s'approprie les consignes concernant les objectifs du jour, les tâches spécifiques et les remarques liées à l'organisation du travail. Il approvisionne la chambre et les sanitaires en produits d'accueil, en linge de toilette et en consommables. Il vérifie le fonctionnement des équipements et fait remonter les dysfonctionnements et les incidents à la hiérarchie.*

### MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

#### ☞ Apprentissage :

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16<sup>ème</sup> année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Aucun

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement et entretien de recrutement

Délais d'accès : Rentrée tout au long de l'année

#### ☞ Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

### DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

|                                | Apprentissage                                                                                                               | Autres publics                                                                                                |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Durée de la formation</b>   | De 12 à 18 mois<br>(de 400 à 600h)                                                                                          | Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins |
| <b>Tarifs</b>                  | Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences                                         |                                                                                                               |
| <b>Modalités de formation</b>  | Alternance de séquences en présentiel et de mises en situation professionnelles dans le cadre de la FESTA                   |                                                                                                               |
| <b>Modalités d'évaluations</b> | Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)                                    |                                                                                                               |
| <b>Méthodes pédagogiques</b>   | Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative                                                                    |                                                                                                               |
| <b>Moyens pédagogiques</b>     | Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques) |                                                                                                               |

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

Certificateur :  
Ministère Du travail du plein  
emploi et de l'insertion

Date de l'enregistrement :  
03/01/2024

Echéance de l'enregistrement :  
25/05/2029

CMA Formation Narbonne  
10 avenue du champ de Mars  
11100 Narbonne

CO.00.02.11-38 du 22.07.26 (web)

## ➤ PROGRAMME DE FORMATION

**BC01** - Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client

**BC02** - Entretenir les lieux dédiés aux clients et au personnel

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s), se rapprocher du secrétariat :

☎ 04.68.11.21.02

✉ [recrutement@cm-aude.fr](mailto:recrutement@cm-aude.fr)

## ➤ DÉBOUCHÉS

**Poursuites d'études :** L'obtention d'un titre professionnel permet une insertion professionnelle rapide. Une poursuite d'études est également envisageable en fonction du projet professionnel de chacun (CQP Gouvernant(e) d'hôtel).

**Perspectives métiers :** Valet/femme de chambre • Employé de ménage en hôtellerie plein air • Employé polyvalent d'hôtellerie • Agent polyvalent d'hôtellerie • employé de ménage d'hôtel • Employé d'étage en hôtellerie • Employé polyvalent en établissement hôtelier • Equipier premier valet/première femme de chambre • Employé d'étage • Equipier lingerie • Aide lingère

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur [France compétence](https://francecompetence.fr).

## ➤ LES + DE CMA FORMATION

- Zone d'activité économique dense
- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Cafétéria
- Salles informatiques
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

## ➤ INFORMATIONS ET CONTACTS

**Cynthia TUDORET**

Agent développeur

☎ 07.86.30.20.84

✉ [c.tudoret@cm-aude.fr](mailto:c.tudoret@cm-aude.fr)

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux



CMA FORMATION

📍 NARBONNE