

TP EMPLOYÉ D'ÉTAGE HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

Niveau 3



OCCITANIE

PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE

6 à 12 mois, soit 252 heures minimum

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **GARANTIR** la propreté et le confort des chambres
- **CONTRÔLER** l'état des équipements et signaler les anomalies
- **OPTIMISER** la gestion du linge et des produits d'accueil
- **FACILITER** la communication et anticiper les besoins des clients

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

TP EMPLOYÉ D'ÉTAGE HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR



Programme

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

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

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

L'objectif du titre pro est l'entrée dans la vie active.

➤ Débouchés

Le titulaire du titre professionnel est destiné au poste d'employé polyvalent en établissement hôtelier dans des résidences ou hôtels de tourisme, campings, parcs résidentiels de loisirs et villages de vacances.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences :

www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38547
et sur notre site web.

DANS NOS CMA

➤ Aude

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/formations



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006

Service & appel
gratuits