

CQP EMPLOYÉ D'ÉTAGES

RNCP : 37861

FORMATION CERTIFIANTE

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Employé-e d'étage, Personnel polyvalent d'hôtellerie, Personnel polyvalent des services hospitaliers, nettoyage de locaux.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Entretien et préparer les chambres, les sanitaires et les parties communes.
- Gérer et entretenir le linge.
- Assurer le service du petit déjeuner en chambre et au restaurant.
- Maîtriser l'ensemble des procédures d'hygiène et de sécurité.



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine d'activité.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de toute l'année.
Entretien individuel et bilan.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.
Pas d'expérience professionnelle nécessaire.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Accueil clientèle
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Gestion et entretien du linge
- Sens du service

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques
- Organisation du travail
- Technologie
- Gestion et sciences appliquées
- Technologie de l'information et de la communication

Le + de notre CFA :

- Approche par compétence
- Individualisation du parcours
- Renforcement du socle de compétences

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Évaluation des acquis : Contrôle continu et examen final.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter



TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.

Prise en charge totale des coûts de la formation dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Ce tarif vous sera communiqué par devis après un RDV individuel.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences.

400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable.

SUITES DU PARCOURS

CAP Services et commercialisation en hôtel-café-restaurant
Autres dispositifs, nous consulter.

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

candidature@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org

www.cfablagnac.org

