

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ D'ÉTAGE HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

RNCP 38547 - Formacode 42786 (Service étage) - Code NSF 334t



PRÉREQUIS - OBJECTIFS

Prérequis :

- Niveau terminal
- Aucune contre-indication médicale (station debout prolongée)

Public :

- Avoir entre 16 ans et 29 ans
- Au-delà de 29 ans :
 - RQTH ou projet de création d'entreprise
 - Projet validé par une action d'accompagnement

Objectif : A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'entretenir les chambres, les sanitaires, les lieux de circulation du service des étages d'un établissement hôtelier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test écrit et entretien individuel

Pendant la formation : évaluation continue (digitale, mise en pratique), contrôle en cours de formation, suivi régulier (tuteur - centre de formation)

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Accompagnement dans la recherche d'entreprise, démonstrations, retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, projets de groupe.

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de l'hôtellerie.



TARIF

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).



MODALITÉS

- **Prochaine session :** du 21/12/2025 au 30/09/2026
- **Lieu :** 26 rue du Marais 93100 Montreuil
- **Rythme :** 2 jours en centre / 3 jours en entreprise
- **Effectif :** 15 apprenants par session
- **Nombre d'heures :** 1365 heures au total (507 heures en centre et 858 heures en entreprise)
- **Horaires :** du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00
- **Référent handicap :** contact@ressourcesformation.fr

Inscription :

Envoyez votre CV à recrutement@ressourcesformation.fr



PROGRAMME

CCP 1 : Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client

CCP 2 : Entretenir les lieux dédiés aux clients et au personnel

Modules transverses : Anglais Professionnel, Intégration des nouveaux collaborateurs, Accompagnement et préparation à la certification, Sensibilisation aux principes de développement durable, Techniques de Recherche d'Emploi, Bureautique.



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Libellé de la certification : Titre professionnel Réceptionniste en hôtellerie et hôtellerie de plein air

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Nom du certificateur : Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion

Date d'échéance de l'enregistrement : 25/05/2029

Débouchés : valet/femme de chambre, employé de ménage en hôtellerie plein air, employé polyvalent d'hôtellerie, employé d'étage, équipier lingerie.

Poursuite d'études : Titre professionnel gouvernant(e) en hôtellerie (niveau 4) ou Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie (niveau 4)



NOS CHIFFRES EN 2024

94% de taux de présentation – **85%** de réussite
90% de satisfaction – **75%** de retour à l'emploi