

ALTER'NATIV

926 chemin Du Tour des Roches

97460 SAINT PAUL

Contact : Florence THOMAS - 0262261302

Email: cfalternativ@gmail.com

Tel: +262262863520



TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYE D'ETAGE HOTELLERIE ET HOTEL DE PLEIN AIR - NIV3 RNCP 38547 - 2025/2026

PR0600055190 -

Code RNCP 38547 - Certificateur : Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Action de formation

V1 MAJ le 28/01/2026

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.

Durée: 400.00 heures

Profils des stagiaires

- Tout public de plus de 16 ans, tout niveau

Prérequis

- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs
- Formation en alternance, gratuite et rémunérée

Accessibilité

Pour les personnes en situation de handicap, même léger, même provisoire, évaluons ensemble un dispositif d'adaptation de la formation.

Contact Référent Handicap : Ingrid MASSEAU - 0692872319 - alternativ974@gmail.com

Objectifs pédagogiques

- 1. Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client : • Entretenir les chambres et les lieux de circulation • Approvisionner et agencer les offices de stockage et le chariot de service • Contribuer à la mise en œuvre et au suivi des prestations du service hébergement
- 2. Entretenir les lieux dédiés aux clients et au personnel : • Entretenir les lieux publics et les locaux de service • Contribuer au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie

Contenu de la formation

- RNCP38547BC01 - Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client
 - Entretenir les chambres et les lieux de circulation
 - Approvisionner et agencer les offices de stockage et le chariot de service
 - Contribuer à la mise en œuvre et au suivi des prestations du service hébergement
 - Contenu : • Techniques d'entretien des chambres (nettoyage, désinfection, remise en état). • Organisation du circuit du linge et approvisionnement (réassort, tri, rangement). • Préparation et agencement du chariot et de l'office (ergonomie, hygiène). • Notions de service client : posture professionnelle, discrétion, réactivité. • Communication et transmission des informations avec les autres services (maintenance, réception).
- RNCP38547BC02 - Entretenir les lieux dédiés aux clients et au personnel
 - Entretenir les lieux publics et les locaux de service
 - Contribuer au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie
 - Contenu : • Méthodologie de nettoyage des lieux publics (hall, restaurant, sanitaires) et des locaux de service. • Utilisation et entretien du matériel professionnel (autolaveuse, balais, chariots...). • Organisation du travail en zones spécifiques (cuisines,

ALTER'NATIV

926 chemin Du Tour des Roches
97460 SAINT PAUL
Contact : Florence THOMAS - 0262261302
Email: cfalternativ@gmail.com
Tel: +262262863520



vestiaires...). • Fonctionnement de la lingerie et de la buanderie (tri du linge, lavage, séchage, pliage). • Application des normes HACCP et des protocoles de sécurité.

Organisation de la formation

Modalité d'admission et d'accès à la formation

Admission après entretien

Equipe pédagogique

composée de professionnels de l'hôtellerie, également formateurs

Moyens pédagogiques et techniques

- la méthode expositive par vidéoprojecteur ou par des fiches techniques comme celles des pictogrammes - la méthode démonstrative sur les matériels ou/et sur vidéo - a méthode applicative à titre de travaux pratiques par des jeux de rôle - la mise en situation lors des évaluations formatives - des études de cas pendant les travaux pratiques - la distribution de supports de synthèse sur EXTRANET dédié à l'apprenant

Présentiel

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Attestation de fin de formation pour les apprenants qui ont suivi le parcours jusqu'au bout - Attestation de compétences décrivant les acquis de la formation - Titre professionnel Employé d'Etage en Hôtellerie et hôtel en plein air pour ceux qui ont réussi l'examen

Modalités d'obtention

Mise en situation professionnelle : 02 h 15 min

Lieu de formation :

Tarif : 0.00

Passerelles - débouchés - indicateurs de résultats

Obtention par certification : L'ensemble de ces blocs permet d'accéder au titre professionnel. Pour prendre sa décision, le jury dispose, conformément aux articles 8 et 9 de l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi : 4 parcours possibles permettent d'accéder au titre : Pour les candidats en parcours 1a – tout formation Pour les candidats ; en parcours 1b – VAE Pour les candidats en parcours 1c – candidat au titre suite à capitalisation complète des CCP Pour les candidats en parcours 2 – parcours par capitalisation des CCP - formation accessible par bloc de compétences. Selon la situation du candidat, il sera inscrit sur le parcours individualisé qui correspond à sa situation.

Mise en situation professionnelle : 01 h 30 min

A partir d'un scénario tiré au sort et des consignes du jury, le candidat dans un 1^{er} temps et pendant 75 minutes :

sélectionne les produits et le matériel mis à sa disposition pour les opérations de nettoyage ;

agence et approvisionne son chariot de service ;

nettoie une chambre en départ et vérifie la qualité de sa prestation ;

nettoie une partie d'un lieu public et vérifie la qualité de sa prestation ;

nettoie le chariot de service et range le matériel et les produits utilisés.

Dans un 2^{ème} temps et pendant 15 minutes :

renseigne la check-list « nettoyage chambre départ » ;

transmet la check-list renseignée au jury. Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat applique les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort.

Entretien technique : 00 h 30 min

ALTER'NATIV

926 chemin Du Tour des Roches

97460 SAINT PAUL

Contact : Florence THOMAS - 0262261302

Email: cfalternativ@gmail.com

Tel: +262262863520



Pendant 10 minutes :

Le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.

Pendant 20 minutes :

A partir du scénario tiré au sort, le jury questionne le candidat sur :

l'approvisionnement et le maintien en état de propreté des offices de stockage ;

la contribution de l'employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air à l'optimisation du suivi client ;

l'entretien des locaux de service ;

la contribution de l'employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie.

L'évaluation de la langue anglaise* a lieu dans le cadre de l'entretien : les questions portent sur la communication avec le client et le personnel. * niveau A1 « Découverte » du cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).

Entretien final : 00 h 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury vérifie la compréhension du métier et de son contexte d'exercice par le candidat.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 02 h 15 min

Ce titre est classé au niveau 3. Code Rome G1501 et G1502

Débouchés et suite de Parcours :

- 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
- équipier
- premier valet/première femme de chambre
- employé d'étage
- équipier lingerie
- aide lingère

Après avoir obtenu le titre professionnel d'employé(e) d'étage en hôtellerie, vous pouvez poursuivre vos études pour obtenir des qualifications supérieures ou transversales, telles que :

Titre professionnel de Gouvernant(e) en hôtellerie.

CAP service hôtelier, BP Gouvernant(e), BAC Pro service et commercialisation, BAC Techno réception—hébergement, BTS option A mercatique et gestion hôtelière.

Si l'action de formation est réalisée en apprentissage, les indicateurs de résultats seront accessibles automatiquement sur le site :

<https://cfas.apprentissage.beta.gouv.fr> ou <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/>

Concernant ce TP, seront indiqués et actualisés à l'issue de la première session d'apprentissage, les indicateurs suivants :

- Le taux d'obtention du titre professionnel : NEANT
- Le taux de poursuite d'études : NEANT
- Le taux d'interruption en cours de formation : NEANT
- Le taux d'insertion professionnelle : NEANT
- Le taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier visé par la certification : NEANT
- Le taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : NEANT
- Le taux de satisfaction : NEANT Valeur ajoutée (écart entre taux de réussite à l'examen + taux de réussite réalisé) : NEANT