

CQP Employé(e)s d'Etages

Les métiers de l'Hôtellerie Restauration

Objectifs :

Préparer un Certificat de Qualification Professionnelle Employé(e)s d'Etages et répondre aux besoins des professionnels

Public : Jeunes de 16 à 25 ans ou adultes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation

Durée du module :

De 6 à 12 mois, de 150 à 500 h de formation

Validation :

Le CQP est une certification inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)



Programme

Module 1 – Techniques des étages

- La remise des chambres à blanc
- La remise des chambres en recouche
- La remise en état des sanitaires
- La remise en état des locaux communs
- Le chariot valet
- Les produits d'accueil
- Le linge
- Les tableaux de service
- Les fiches de travail
- L'entreprise et ses contraintes
- Le contrôle des équipements
- Le contrôle du linge
- Le contrôle du mobilier
- Les anomalies ou dégradations
- La couverture du soir

Module 2 – Matériel et produits

- Identifier les produits d'entretien
- Utiliser les produits d'entretien
- Stocker les produits d'entretien
- Le fonctionnement du matériel
- Les consignes d'entretien

Module 3 – petit déjeuner en salle

- Le buffet du petit déjeuner
- Approvisionnement du buffet
- Mise en place des tables
- Mise en place des plateaux
- Utiliser les machines
- L'accueil
- Le débarrassage
- La plonge

Module 4 – Petit déjeuner en chambre

- Mise en place d'un plateau
- Les plateaux des petits déjeuners

Module 5 – Accueil, communication, comportement

- Les règles du savoir vivre
- Communiquer
- Hygiène corporelle
- Tenue vestimentaire
- Communiquer sur soi
- Respecter les consignes
- Le comportement du personnel en contact
- Les règles de sécurité en Hôtellerie