

FICHE PRODUIT : TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ(E)
D'ÉTAGE HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

Date : Mai 2025
Version : 2
Réf. : AP

Libellé de la certification : Titre professionnel Employé(e) d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air

Code RNCP : 38547

Lien vers la fiche RNCP : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38547/>

Certificateur : Ministère du travail et de l'insertion

Date d'enregistrement de la certification : 16/10/2024

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

Durée : **25 % en formation** - 65 % en entreprise soit sur **6 mois 228h minimum de formation**

Dates d'entrée : Entrées et sorties permanentes

Financement : Formation financée par les OPCO / entreprises

Eligible CPF / contrat d'apprentissage

Tarif : sur devis

Prérequis :

- Permis et / ou moyen de locomotion obligatoire
- Compréhension et expression orales

Publics concernés :

- Demandeurs d'emplois de - 26 ans
- Demandeurs d'emplois de + 26 ans avec une R.Q.T.H.
- Demandeurs d'emplois inscrits au R.S.A
- Demandeurs d'emplois inscrits à la M.L.J
- Demandeurs d'emplois inscrits à Pôle Emploi

Objectifs opérationnels :

- Entretien des chambres, des sanitaires et des lieux de circulation du service hébergement, en respectant les règles d'hygiène, les principes de sécurité et d'économie d'effort
- S'approprier les consignes concernant les objectifs du jour, les tâches spécifiques et les remarques liées à l'organisation du travail
- Approvisionner la chambre et les sanitaires en produits d'accueil, en linge de toilette et en consommables
- Vérifier le fonctionnement des équipements et faire remonter les dysfonctionnements et les incidents à la hiérarchie.

**CCP1 : Entretien des chambres et contribution à l'amélioration du service client
(RNCP 38547 BC01)**

- Sélectionner les produits et le matériel mis à sa disposition pour les opérations de nettoyage ;
- Agencer et approvisionner son chariot de service ;
- Nettoyer une chambre en départ et vérifier la qualité de sa prestation ;
- Nettoyer le chariot de service et ranger le matériel et les produits utilisés.
- Renseigner la check-list « nettoyage chambre départ » ;
- Transmettre la check-list

**CCP2 : Entretien des lieux publics et des locaux de service et contribution au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie
(RNCP38547BC02)**

- Sélectionner les produits et le matériel mis à sa disposition pour les opérations de nettoyage
- Agencer et approvisionner son chariot de nettoyage des locaux de service ;
- Nettoyer un espace dédié au personnel et vérifier la qualité de sa prestation ;
- Nettoyer le chariot de nettoyage et ranger le matériel et les produits utilisés.- -
- Se questionner sur : l'entretien des lieux publics ; la contribution à l'employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie.

Modalités d'encadrement pédagogiques des séquences : Présentiel

Méthodes mobilisées :

QCM - Jeux de rôle - Mise en situation/ Démonstration - Questionnaires accompagnés ou en autonomie - Mode projet - Jeux pédagogiques

Formation mêlant plusieurs modalités pédagogiques (cours théoriques, ateliers, Formation Ouverte – Selon les exigences (voir référentiel et conditions accès à l'examen)

Modalités techniques :

Des évaluations sont effectuées tout au long de la formation afin de vérifier l'acquisition des apprentissages et des savoirs avec une appréciation formalisation livret de suivi

Modalités de suivi et d'évaluation :

Parcours individualisé et évolutif bâti à partir d'un positionnement, du parcours antérieur et des objectifs à atteindre.

Modalités de suivi des stagiaires



Entretien de positionnement, fiche suivi parcours, entretien de mi parcours, évaluations périodiques, suivi numérique, projets concrets, bilan final.

Ces modalités peuvent être adaptées en fonction du contexte spécifique de la formation et des objectifs visés.

Compétences et qualifications des personnes chargées d'assister :

Formateurs dans le domaine de l'hygiène et la propreté.

Formateur en anglais

Formateur en Restauration

Formateur SST et Gestes et Postures

Validation :

Titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) complet - employé(e) d'étage hôtellerie et hôtellerie restauration - Certificat de réalisation - Attestation de formation

Taux d'obtention 2024 / 2025 :	N.C
Taux d'interruption 2024 / 2025 :	41% <i>Source : Inser'jeunes</i>
Taux de retour à l'emploi 2024/2025 :	86% <i>Source : Inser'jeunes</i>
Taux de rupture 2024 / 2025 :	41% <i>Source : Inser'jeunes</i>
Taux de poursuite d'étude :	14% <i>Source : Inser'jeunes</i>
Taux insertion globale professionnelle à 6 mois :	70 % <i>Source : Inser'jeunes</i>

Valeur ajoutée de l'organisme :

- Formation en individuel → meilleure adaptation au rythme et au niveau du bénéficiaire
- Plateaux techniques neufs, équipements professionnels récents
- Taux de satisfaction de 100 % (résultats des évaluations à chaud et à froid)
- Accompagnement personnalisé tout au long du parcours (accueil, formation, insertion)



- Souplesse organisationnelle : adaptation aux contraintes horaires et professionnelles
- Ancrage local fort, bonne connaissance du tissu économique régional

Secteurs d'activités / Débouchés :

Secteurs : Hôtels de tourisme, campings, parcs résidentiels de loisirs, résidences de tourisme, village de vacances, sociétés assurant l'externalisation du nettoyage, conciergeries dédiées à la gestion de locations saisonnières, auberges collectives.

Débouchés : 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, Equipier, Premier valet/première femme de chambre, Employé d'étage, Equipier lingerie, Aide lingère.

Équivalences / Passerelles :

L'ensemble des modules permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) d'employé d'étage en hôtellerie et hôtellerie de plein air.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP/Blocs de compétences), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

CCP/Bloc de compétences - Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client = module 1 +2

CCP/Bloc de compétences - Entretenir les lieux dédiés aux clients et au personnel = module 3 + 4

Accessibilité :

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Si vous êtes en situation de handicap, vous pouvez à tout moment contacter le référent Handicap (voir personnes ressources). Nous mettrons tout en œuvre afin que vous puissiez suivre votre formation dans les meilleures conditions.

CONTACT / Personnes ressources

Annabelle PEREZ

Directrice ACTION FORMATION et
responsable pédagogique, Référente
handicap, référent social
- 07 85 75 91 62

annabelle@actionformation.fr

Anaïs PEREZ



Responsable pédagogique, référent social, référent mobilité internationale, référent qualité
- **06 24 58 15 62**
anais@actionformation.fr