









Formation par apprentissage RNCP N°32342



A partir des procédures et des consignes journalières définies par la hiérarchie, l'employé(e) d'étage en hôtellerie exerce dans les hôtels et autres établissements d'hébergement, généralement sous la responsabilité d'un responsable. Il/elle effectue, seul(-e) ou à deux, les travaux de nettoyage, de remise en ordre et d'entretien des chambres, salles de bains et parties communes d'établissements d'hébergement hôtelier ou touristique. Il/elle participe au service des petits-déjeuners en salle ou en chambre, et contribue au nettoyage et à l'entretien du linge.

→ JEUNES CONCERNÉS	15-29 ans
→ OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien et approvisionnement des chambres et des lieux dédiés aux clients • Contribuer à la fidélisation du client • Vérifier la qualité de sa prestation • Contribuer au service petit déjeuner
→ CONDITIONS D'ADMISSION	<ul style="list-style-type: none"> • Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France • Être âgé de 15 ans et avoir suivi une 3e de l'enseignement général ou spécifique
→ PRÉ-REQUIS	Savoir lire, écrire, compter
→ DURÉE DU CONTRAT/ RYTHME ALTERNANCE	Formation sur 1 an (420h) - soit 1 jour par semaine sur 52 semaines - le reste en entreprise
→ MODALITÉS D'INSCRIPTION	Signature d'un contrat d'apprentissage
→ TYPE DIPLOME	Le Titre Pro est délivré par le Ministère du Travail par Certificat de Compétences Professionnelles de Niveau 3. L'établissement étant habilité par le Ministère du Travail à valider les CCP.
→ POURSUITES D'ÉTUDES	<p>Le Titre PRO débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Titre Pro Réceptionniste • BP gouvernante • Titre Pro Gouvernant(e) en Hôtellerie • CAP Assistant(e) technique en milieu familial et collectif • CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
→ DÉBOUCHÉS	<ul style="list-style-type: none"> • Equipier d'étage • Femme/Valet de chambre • Personnel de chambre • Employé(e) de services • Lingère
→ SERVICES PRATIQUES	<ul style="list-style-type: none">  Accessibilité aux personnes en situation de handicap  Accès au SELF de l'établissement  Astro-bus, Train-ligne TER  Sur place : internat pendant les semaines de regroupement, Possibilité de logement auprès du FJT

Titre PRO Employé d'étage (En apprentissage)

→CONTENU DE LA FORMATION	Connaissances et acquisition de compétences professionnelles : CCP 1 : Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client <ul style="list-style-type: none">• Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage• Contribuer au suivi et à la fidélisation du client CCP 2 : Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner <ul style="list-style-type: none">• Entretien des lieux publics, les lieux spécifiques et les locaux de service• Contribuer au service du petit déjeuner• Collaborer à la fin du service du petit déjeuner		Modules : <ul style="list-style-type: none">• Anglais professionnel• Accompagnement et préparation à la certification• Développement durable• Technique de Recherche d'Emploi• Consolidations des savoirs• Français Langue Etrangère• Sauveteur Secouriste du Travail	
→METHODES ET MOYENS MOBILISÉS	Rythme de l'alternance CFA / Entreprise 	Enseignement en modularisation en digital Learning et présentiel Livret d'apprentissage Numérique 	Livret de suivi Pédagogique 	L'organisation de la Formation (Planning, cours, résultats, absences) 
→MODALITÉS D'ÉVALUATIONS	Un "test de positionnement" est effectué à chaque entrée. Des "évaluations d'acquis" sont faites tout au long de l'année. Le Titre Pro est délivré par le Ministère du Travail par Certificat de Compétences Professionnelles. Le Centre de Formation étant habilité par le Ministère du Travail à valider les CCP.			

Le contrat

Conclu par écrit, signé par :

- L'apprenti et son représentant légal si celui-ci est mineur
- L'employeur

Période d'essai du contrat d'apprentissage : 45 jours sur les temps entreprises

Durée : 1 an - Le contrat doit être signé avant l'intégration du jeune dans l'entreprise.

Les congés payés doivent être exclusivement pris pendant les périodes en entreprise

L'apprenti et l'entreprise

Le maître d'apprentissage ou le tuteur a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti des compétences correspondant au diplôme préparé.

L'apprenti effectue le travail qui lui est confié par l'employeur et respecte le règlement intérieur de l'entreprise.

Salaire

Signature d'un contrat d'apprentissage, la rémunération est calculée en pourcentage du SMIC, allant de 27% à 53% selon l'âge, l'ancienneté dans l'entreprise et de sa progression dans le ou les cycles de formation faisant l'objet du contrat

<https://www.lapprenti.com/html/apprenti/salaire.asp>

Aides Apprentis

Carte "étudiant des métiers", Transports, Permis B, Logements, Prime 500€ pour le 1^{er} équipement. Self et Internat à tarifs préférentiels suite prise en charge partiel par les OPCO

Financement de la formation

La formation est financée à 100% par les Opérateurs de Compétences (OPCO) (aucune participation aux frais pédagogiques).

Vous souhaitez plus d'informations

Contactez Nous...

Notre Coordinatrice HANDICAP

Delphine BOUTIGNY

☎ 02.31.61.24.00 ou par mail à delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org

Inscription et Renseignements

Kathy GENSE, Coordinatrice Pôle Insertion,

☎ 07 64 54 16 37 ou par mail à kathy.gense@apprentis-auteuil.org

Accueil et secrétariat ouverts

Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Sandra BESLIC, Assistante Pôle Apprentissage

☎ 02 31 61 24 32 ou par mail à ufa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

