



Entreprise :

Apprenant :

OBJECTIFS
Être capable de :

- Réaliser les travaux de nettoyage, remettre en ordre et en état de propreté les chambres, salles de bains et parties communes d'établissements d'hébergement hôtelier.
- Effectuer le service des petits déjeuners.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.

MODALITE DE LA FORMATION
Présentiel.

PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, niveau 3^{ème} requis.

LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

*La durée de la formation sera de 6 à 12 mois, selon évaluation
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.*

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.

Diplôme délivré par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury

Délivrance d'un diplôme de la branche professionnelle.

Formation CQP/IH Employé(e) d'étages

heures

I - Accueillir un client

- Etablir un contact efficace et adapte au client
- Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
- Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

II - Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

- Appliquer les protocoles de nettoyage et désinfection
- Appliquer les principes de la méthode « HACCP »

III- Assurer un service d'étage

- Nettoyer les chambres
- Préparer le chariot
- Utiliser les produits d'entretien en respectant les règles de sécurité
- Organiser son travail
- Nettoyer les sanitaires
- Contrôle du matériel et des équipements
- Respecter les délais impartis
- Appliquer les bons gestes dans le respect de la sécurité au travail

IV - Assurer le service des petits déjeuners

- Préparer la salle de petit déjeuner
- Préparer et dresser le buffet
- Accueillir le client et l'identifier
- Débarrasser et redresser les tables durant toute la durée du service
- Réapprovisionner le buffet
- Préparer un plateau et l'amener en chambre

Fait à _____, le _____ / _____ / _____, en autant d'exemplaires que de parties.

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant

Signature et cachet du centre de formation