

## CQP EMPLOYÉ D'ÉTAGES

RNCP : 37861  
FORMATION CERTIFIANTE

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :  
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Employé-e d'étage, Personnel polyvalent d'hôtellerie, Personnel polyvalent des services hospitaliers, nettoyage de locaux.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Entretien et préparer les chambres, les sanitaires et les parties communes.
- Assurer le service du petit déjeuner en chambre et au restaurant.
- Gérer et entretenir le linge.
- Maîtriser l'ensemble des procédures d'hygiène et de sécurité.



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine d'activité.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription toute l'année.  
Dispense des domaines généraux possible : nous consulter.  
Conditions d'accès au CFA : consulter notre site



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.  
Pas d'expérience professionnelle nécessaire.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.  
Contact : [accompagnement@cfablagnac.org](mailto:accompagnement@cfablagnac.org)

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Accueil clientèle
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Gestion et entretien du linge
- Sens du service

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques
- Organisation du travail
- Technologie
- Gestion et sciences appliquées
- Technologie de l'information et de la communication

### Le + de notre CFA :

- Approche par compétence
- Individualisation du parcours
- Renforcement du socle de compétences

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

**Évaluation des acquis :** Contrôle continu et examen final.

Délivrance d'une attestation de blocs de compétences.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter

## TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.

Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences.

400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable.

## SUITES DU PARCOURS

CAP Services et commercialisation en hôtel-café-restaurant  
Autres dispositifs, nous consulter.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[candidature@cfablagnac.org](mailto:candidature@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72



### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

