



**Centre d'activité
et de formation en
hôtellerie et en
restauration**

AGENT D'HÔTELLERIE

ELIGIBLE CPF

DEMANDEURS D'EMPLOI ET SALARIES

Maîtriser le français professionnel de l'agent d'hôtellerie.
Accéder au titre de niveau V (CAP/BEP) d'agent
d'hôtellerie.

Obtenir les 2 certificats de compétences professionnelles

Deux certificats de compétences

- 1. Entretien des chambres des clients, des parties communes et des locaux de service d'un établissement hôtelier ou para-hôtelier.**
 - Entretien quotidiennement des chambres, des salles de bain et des sanitaires des clients.
 - Prendre en charge le linge du service des étages et le linge du client.
 - Entretien des parties communes de l'établissement dédiées à la clientèle et des locaux à usage du service des étages.
- 2. Mettre en place et assurer le suivi du petit déjeuner d'un établissement hôtelier ou para-hôtelier.**
 - Réaliser les travaux préalables au service du petit déjeuner.
 - Assurer le suivi du service du petit déjeuner.
 - Réaliser les travaux de fin de service du petit déjeuner.

Compétences transversales

- Communiquer avec la hiérarchie, les collaborateurs et la clientèle de l'établissement.
- Organiser et préparer les éléments nécessaires à la réalisation des travaux au service des étages.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail dans la réalisation des travaux.

RENFORCEMENT DU FRANÇAIS

140 heures sont consacrées à l'acquisition du français

LIEU DE LA FORMATION: REGUS
Immeuble Les diamants
Bâtiment B 6ème Etage
41, Rue Delizy 93500 PANTIN



ACCES
Rhformative.fr

- RER E: Pantin (500m)
- METRO L5: Eglise de Pantin (600m)
- TRAMWAY T3B: Delphine Seyrig (800m)
- BUS 151/249: Delizy (100m)
- STATION VELIB: Delizy Pantin (100m)
- STATION AUTOLIB: Voirie Eglise de Pantin (700m)

LA FORMATION EN DETAIL

LE METIER

L'agent d'hôtellerie effectue les tâches d'entretien au service des étages ainsi que le service des petits déjeuners. Il entretient les chambres des clients, les parties communes.

- Il prend en charge l'entretien du linge de l'hôtel.
- Il prépare et sert des petits déjeuner en salle et à l'étage.

Rigoureux dans son travail, il doit connaître et respecter les consignes de sécurité, d'hygiène et d'organisation du travail. En contact avec la clientèle, il doit avoir une présentation et un comportement irréprochable, la discrétion et la politesse sont ses qualités principales.

Il peut lui arriver de devoir s'exprimer dans un anglais professionnel très simple lors de contacts avec la clientèle étrangère. Son travail requiert une bonne condition physique et il peut lui arriver de travailler tôt le matin, tard le soir mais aussi le week-end.

L'agent d'hôtellerie est plus communément appelé valet, femme de chambre, lingère, ou équipier.

L'emploi s'exerce principalement en hôtellerie traditionnelle de 2 à 5 étoiles, dans une résidence de tourisme. Il peut également s'exercer dans des établissements para-hôtelières. Suivant la taille de la structure, il peut travailler seul ou en équipe.

CONTENU

- Français Professionnel
- Accompagnement et préparation aux certifications et au titre professionnel.
- Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé
- Techniques de Recherche d'Emploi
- Acquisition pratique des compétences lors du stage de 4 semaines

Contact:

01 78 41 87 06

07 83 13 93 46

contact@rhformactive.fr

PRE-REQUIS

Savoirs de base (lire, écrire, compter)
Résistance à la station debout

PERSPECTIVES D'AVENIR

Secteurs d'activité :

Hôtels et résidences de tourisme - hôtels non classés - résidences hôtelières - villages vacances - maisons de retraite - maisons de repos - hôtellerie de plein air - parcs résidentiels de loisirs - gîtes et chambres d'hôtes.

Types d'emplois accessibles par le détenteur de ce titre ou de ce certificat :

Femme de chambre - valet de chambre - employé d'étage - personnel polyvalent d'hôtellerie - employé technique de collectivité (hébergement collectif, social).

DUREE DE LA FORMATION

rhformactive.fr

4 mois environ

490 heures

(140h de stage pratique 350h de cours)

ENTREES CONTINUES