

MAJ 30/09/2025

Certificat de Qualification Professionnelle Employé.e d'Etage

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37861/)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37861/>

CFP BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

37861

CERTIFICATEUR

CERTIFICATIONS ET
SERVICES - TOURISME
HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
(CERTIDEV)

DATE DE
PUBLICATION DE LA
FICHE

19/07/2023

DATE D'ÉCHÉANCE
DE
L'ENREGISTREMENT

19/07/2028

• PUBLIC

Demandeurs d'emploi, Salariés.ées en reconversion professionnelle,

Sorti-e du système scolaire depuis plus de 12 mois pour la commande régionale

Avoir un projet professionnel validé

• PRÉREQUIS

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer en français et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Niveau A1

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur demande de renseignements, entretien et tests

Délai d'accès : La durée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation dépend du nombre de participants et des financements

Formation éligible aux dispositifs de la formation continue à savoir contrat de professionnalisation et commande régionale si il y a

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

L'employé d'étage nettoie entièrement la chambre après le départ du client et en vue d'une prochaine réservation ou réalise une remise en état pendant le séjour du client. Il remplace les linges et serviettes, approvisionne la chambre et les sanitaires en produits d'accueil conformément aux consignes de l'établissement.

Il vérifie le bon fonctionnement des équipements de la chambre et fait remonter les dysfonctionnements le cas échéant.

Dans certains établissements, il s'occupe du service du petit déjeuner en salle ou en chambre. Il s'occupe de l'installation de la salle de restauration, approvisionne les buffets, et accueille les clients, les renseigne sur les produits et répond à leur besoin. En fin de service, il débarrasse et nettoie les équipements et la salle en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

L'employé d'étage participe à la fidélisation du client par la qualité des prestations à assurer dans la chambre pendant son séjour, par sa discrétion et le respect des règles de confidentialité. Les tâches exercées par l'employé d'étage sont relativement exigeantes et physiques (station debout, port de charge).

Préparation et service du petit déjeuner dans les espaces dédiés et dans les chambres

Entretien en continu des espaces dédiés au petit déjeuner tout au long du service

Entretien des chambres et des espaces publics

Entretien de l'office et traitement du linge

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Emploi direct ou montée en compétences possibles : valet / femme de chambre – Employée.e d'étage – Employé.e d'étage en Hôtellerie – Employé.e de ménage en hôtellerie de plein air – Employé.e de ménage d'hôtel

• Débouchés

L'employé d'étage travaille dans des établissements tels que des hôtels, des résidences de tourisme et résidences hôtelières, de l'hôtellerie de plein air, des villages vacances, des résidences seniors et maisons de retraite non médicalisées, des sociétés assurant l'externalisation du nettoyage.

Employé / Employée d'étage

Employé / Employée d'étage en hôtellerie

Employé / Employée de ménage en hôtellerie de plein air

Employé / Employée de ménage d'hôtel

Code(s) ROME :

• 1501 - Personnel d'étage

Type d'emplois accessibles :
Valet / Femme de chambre



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques

Mises en situation professionnelles

Sur plateau technique (site Ecole Hoteliere)

Préparation aux épreuves certificatives

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement à l'entrée

Etude de situation numérisée et questionnaire

Mise en situation reconstituée & entretien complémentaire avec le jury

Bloc 1 Etude de situation numérisée (maximum 1 heure) et questionnaire à choix unique
Entretien complémentaire avec le jury (maximum 10 mn)

Bloc 2 Mise en situation reconstituée : préparation des éléments du chariot, entretien d'une chambre à blanc et traitement d'une demande de la part d'un client (1h maximum) et entretien avec le jury (10 min)

Validation / Sanction

Formation certifiante Certificat de qualification professionnelle de niveau 3

Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification

Validation totale ou partielle du CQP Formation certifiante de niv 3

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 6 – maximum 12

• DURÉE DE LA FORMATION

Alternance en centre et entreprise

322 h en centre de formation, 175h en entreprise ou alternance avec entreprise selon dispositif de formation. De septembre 2026 à juin 2027

• PROGRAMME

RNCP37861BC01 - Assurer le service du petit déjeuner en salle ou dans la chambre (161h)

...Préparer les différents espaces du petit déjeuner (y compris salle de séminaire) dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et afin de respecter les standards de qualité de l'établissement

Accueillir le client en salle, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement, pour optimiser l'expérience client

Servir le petit déjeuner en chambre, en respectant les choix du client, afin de satisfaire le client

Entretien des espaces dédiés au petit déjeuner en les nettoyant tout au long du service, et en réapprovisionnant le buffet afin de maintenir la propreté et l'attractivité du lieu

Ranger les espaces dédiés au petit déjeuner à la fin du service, en débarrassant le buffet, la vaisselle, les matériels utilisés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en vue de leur réutilisation pour d'autres activités

...RNCP37861BC02 - Réaliser l'entretien des chambres et des locaux de l'établissement (161h)

Entretien des chambres en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de confort pour garantir le confort du client

Entretien des espaces publics, spécifiques et privés de l'établissement en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de confort, afin d'assurer la propreté et l'attractivité de l'établissement

Assurer le suivi des prestations d'entretien, en respectant le confort du client, en prenant ses souhaits et demandes en comptes, afin de promouvoir l'image de l'établissement

Entretien l'office de stockage, en rangeant le linge, les différents produits, le matériel de ménage et de nettoyage selon l'organisation définie, et en préparant le chariot d'étage afin de faciliter les opérations d'entretien de l'établissement

Traiter le linge sale et les déchets suite à l'entretien, dans une démarche éco-responsable, afin de contribuer à la politique de développement durable de l'établissement

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Financement dans le cadre de la commande régionale pour les demandeurs d'emploi éligibles

• ENTREPRISES

L'employé d'étage travaille dans des établissements tels que des hôtels, des résidences de tourisme et résidences hôtelières, de

l'hôtellerie de plein air, des villages vacances, des résidences seniors

et maisons de retraite non médicalisées, des sociétés assurant

l'externalisation du nettoyage.

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Politique d'accessibilité aux personnes handicapées : conditions d'accueil, d'accès et de sécurisation des parcours de formation > locaux, adaptation des moyens de la prestation

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap handicapCFP@]baudimont.com

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

Nouvelle session 2026-2027

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois
NC	NC	NC

NC* Non Concerné

• VALEUR AJOUTÉE:

Passerelle possible entre les parcours

Partenariats

Réseaux entreprises



COORDONNÉES

CFP BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

Contact:

centreformation@baudimont.com