

Catalogue de l'offre sélectionnée

Critères retenus

- > Structure : GRETA DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE PARIS
- > Formacode : 42093 nettoyage locaux



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

Sommaire

))) L'offre de formation

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Nettoyage locaux

- TP - Employé(e) d'étage en hôtellerie

Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social

Taux de réussite 2021 : 100%

Taux de satisfaction 2021 : 100%

3

Certification accessible par la VAE

**Places conventionnées par la Région
Ile De France pour Demandeurs
d'Emploi**

> Public

Tout public, Salarié, Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Public sans emploi, Demandeur d'emploi, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP

> Dates

Du 11/03/2024 au 14/06/2024

> Durée

350 H (en centre), 105 H (en entreprise)

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en présentiel, Individualisé

> Coût de la formation

Se renseigner auprès de la structure

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Lycée polyvalent Guillaume Tirel
237 bd Raspail - 75014 PARIS

> Contact

GRETA METEHOR PARIS
ECOLE NATIONALE DE
COMMERCE
70, Bd Bessières - 75017 PARIS
Tél : 01 44 85 85 40
Fax : 01 44 85 85 17
info@gretametehor.com
https://www.gretametehor.com

> Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA
METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com
Référénte handicap : Bénédicte DE
VALICOURT
Tél : 09 53 21 34 49
b.de.valicourt@gretametehor.com

TP - Employé(e) d'étage en hôtellerie

Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social

Taux de réussite 2021 : 100%

Taux de satisfaction 2021 : 100%

))) OBJECTIFS

Obtenir le Titre professionnel Employé d'étage en hôtellerie :
Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client
Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner

))) CONTENUS

Le programme de la formation se compose de deux modules permettant de valider les Certificats de Compétences Professionnelles suivants :

CCP 1 : Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client

- Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages
- Approvisionnement 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

- Entretien des lieux publics, les lieux spécifiques et les locaux de service
- Contribuer au service du petit déjeuner
- Collaborer à la fin de service du petit déjeuner

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, jeux de rôle, travaux pratiques

))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

TP - Employé(e) d'étage en hôtellerie