

Catalogue de l'offre sélectionnée

Critères retenus

- > Structure : GRETA DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE PARIS
- > Formacode : 42786 service étage



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

Sommaire

))) L'offre de formation

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Service étage

- CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Parcours complet (matières générales et matières professionnelles)

3

- 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%

4

Offre ESAT

Service étage

- Services Hôteliers - Chambre - Lingerie - Petit-déjeuner

Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT

5

CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Parcours complet (matières générales et matières professionnelles)

Certification accessible par la VAE

> Public

Public en emploi, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Particulier, individuel
Sous réserve d'un conventionnement (...)

> Dates

Du 30/09/2024 au 20/05/2025

> Durée

560 H (en centre), 490 H (en entreprise)
32 heure(s) par semaine en (...)

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel

> Informations inscription

Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.com / (...)

> Coût de la formation

7840,00 euros
Nous contacter pour une étude personnalisée.

Prévoir l'achat d'une tenue (...)

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Lycée professionnel Belliard (...)

> 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 (...)

> Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA
METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com

Suzanne FERRAMOSCA
Tél 07 49 69 87 00
s.ferramosca@gretametehor.com (...)

))) OBJECTIFS

Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.
Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant.
Contribuer à la commercialisation des prestations.
Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. (...)

))) CONTENUS

Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 31096 - Organisation des prestations en HCR :
- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables),
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage,
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,
- Participer aux opérations d'inventaire,
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation,
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité,
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 31096- Accueil, services et commercialisation en HCR

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 31096-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire Géographie et Education Morale et Civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 31096- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit. (...)

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, travaux pratiques

))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
Réseau de la formation continue de l'académie de Paris - 26-04-2024

Contact : info.greta@ac-paris.fr - T 01 44 62 39 00 - <https://dapic.scola.ac-paris.fr>

[Consulter la fiche complète](#)



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
Référente 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, des lieux spécifiques et des 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

Services Hôteliers - Chambre - Lingerie - Petit-déjeuner

Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT

> Public

Salarié en ESAT

> Dates

Du 02/01/2024 au 20/12/2024
Sessions ouvertes pour 2024 - nous
contacter pour les dates

> Durée

Durée personnalisée
Module 1 = 30h
Module 2 = 10h
Module 3 = 15h
Durée personnalisée

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en
présentiel

> Coût de la formation

180,00 euros/h
Tarif pour un groupe de 6 à 8
personnes

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Pôle handicap
29 bis, rue de Cronstadt - 75015
PARIS
Site de l'ESAT

> 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@gretameteheor.com
https://www.gretameteheor.com

> Contact(s)

Pôle handicap sur mesure
Coordonnatrice
Tél 01 53 68 06 93
s.smai@gretameteheor.com
Référente handicap : Sonia SMAI
Tél : 01 53 68 06 93

))) OBJECTIFS

- Se former aux métiers de femme de chambre, valet de chambre, assistante lingère, employé room-service.
- Développer ses connaissances en organisation, hygiène et ergonomie.

))) PRÉREQUIS

Endurance physique, sens de l'observation et de l'esthétique.

))) CONTENUS

- Module 1 - L'entretien de la chambre :
- Examiner l'état d'une chambre.
 - Adapter les standards selon le standing..
 - Faire un lit : choix d'une méthode.
 - Faire la salle de bains : l'utilisation des produits.
 - Organiser et approvisionner le chariot.
 - Utiliser les documents professionnels.
 - S'auto-contrôler.

- Module 2 - La lingerie :
- Différencier le linge par type et matière.
 - Evaluer les besoins d'une femme de chambre.
 - Tenir à jour le stock de linge.
 - Contrôler l'état du linge.
 - Entretenir les effets des clients.
 - Différencier les modes de gestion.

- Module 3 - Le service du petit déjeuner (chambre et salle) :
- Connaitre l'organisation d'une cafétéria.
 - Différencier les formules de PDJ.
 - Préparer les boissons chaudes.
 - Dresser une mise en place PDJ en salle, sur plateau.
 - Adapter la mise en place en fonction des standards.
 - Prendre une commande téléphonique.
 - Préparer une commande.
 - Présenter la commande sur le plateau.
 - Servir une commande en salle.
 - Réapprovisionner un buffet PDJ.

))) MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques en situation et accompagnement personnalisé pour chaque stagiaire.
- Remise d'un livret pédagogique à chaque stagiaire.

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation