

Employé d'étage

RNCP 38547 - NIVEAU 3



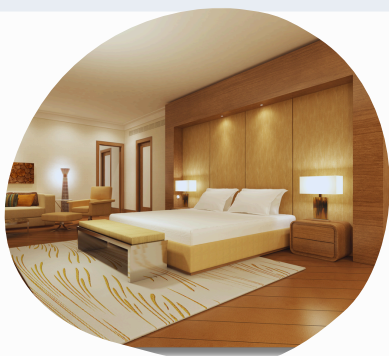
Formation en apprentissage. En présentiel ou en e-learning !

Discrète, précise, essentielle. **La personne qui est employé d'étage est celle qu'on ne voit pas mais dont on remarque immédiatement le travail.** Une chambre impeccable au retour d'une longue journée. Un lit refait au millimètre. Une salle de bain qui sent bon. C'est elle.

De l'entretien des chambres à la gestion des offices de stockage, en passant par les couloirs, les lieux publics et la lingerie, **elle assure chaque jour que l'établissement soit à la hauteur de ses promesses.** Avec méthode, rigueur et une vraie fierté du geste bien fait.

Dans les hôtels, les campings, les résidences de tourisme ou les villages vacances, l'employé d'étage est partout où l'hospitalité se joue : en coulisses, mais jamais à la légère.

Contact : Claudie ANTIER | cfp.gennes@mfr.asso.fr | 02 41 38 07 30



CE QUE TU SAURAS FAIRE :

Tu nettoies, tu organises, tu anticipes, tu entretiens. **Derrière chaque geste, c'est l'expérience d'un client qui se joue.**

À l'issue de cette formation, tu sauras :

- **Préparer et équiper ton chariot de service**, sélectionner les bons produits et matériels, et organiser ton travail de façon autonome pour être efficace dès le premier couloir.
- **Entretenir les chambres en départ et en recouche**, appliquer les standards de qualité de l'établissement, et compléter les outils de suivi pour assurer une continuité de service irréprochable.
- **Entretenir les espaces publics, les couloirs, les locaux de service et contribuer au bon fonctionnement de la lingerie**, en respectant à chaque étape les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort.
- **Communiquer avec discrétion et professionnalisme**, en français comme en anglais, pour adapter ton comportement en présence du client et défendre l'image de l'établissement.

TRANSFORMER SOIGNER VEILLER ANTICIPER RANIMER SUBLIMER PROTÉGER INCARNER

CONTENU DE LA FORMATION

BLOC 1

ENTREtenir LES CHAMBRES ET CONTRIBUTER À L'AMÉLIORATION DU SERVICE CLIENT

La chambre, c'est le cœur du métier. Ce bloc, c'est l'art de la transformer – proprement, rapidement, sans rien laisser au hasard.

- Entretien des chambres et des lieux de circulation en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort
- Approvisionner et agencer les offices de stockage et le chariot de service pour faciliter toutes les opérations d'entretien
- Contribuer au suivi des prestations dans la chambre tout au long du séjour du client, et faire remonter toute information utile à l'amélioration du service
- Compléter la check-list de nettoyage et communiquer avec les équipes en place

BLOC 2

ENTREtenir LES LIEUX DÉDIÉS AUX CLIENTS ET AU PERSONNEL

Au-delà des chambres, l'hôtel entier est sous sa responsabilité. Couloirs, espaces publics, locaux de service, lingerie : tout compte.

- Entretien des lieux publics et des locaux de service en appliquant les procédures et standards de qualité de l'établissement
- Contribuer au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie, dans une démarche éco-responsable
- Vérifier la qualité de sa prestation et rendre compte régulièrement de son activité
- Utiliser des expressions simples en anglais pour interagir avec les clients et le personnel (niveau A1 du CECRL)

EVALUATION



Pas de QCM, pas de théorie abstraite. **Ici, on évalue ce que tu sais vraiment faire.**

La certification se valide en 2 blocs de compétences, chacun évalué en mise en situation professionnelle dans des conditions proches de la réalité du terrain.

Pour chaque bloc, tu réalises les gestes du métier devant un jury de professionnels, puis tu réponds à des questions techniques sur ce que tu viens de faire.

Un entretien final de 15 minutes vient clore l'épreuve, pour vérifier que tu comprends le métier et son contexte dans sa globalité. La durée totale des épreuves est de 2h15.

Chaque bloc validé est définitivement acquis. Si l'un d'eux nécessite une seconde tentative, l'autre reste acquis. On ne repart jamais de zéro.

LE RYTHME DE L'ALTERNANCE



EN APPRENTISSAGE, TU N'ATTENDS PAS D'ÊTRE "PRÊT" POUR TRAVAILLER, TU APPRENDS EN FAISANT, DÈS LE PREMIER JOUR.

Au CFA Le Verger	En entreprise partenaire
Cours théoriques et mises en pratique	Application en conditions réelles
Simulations de service et jeux de rôle	Service auprès de vrais clients
Accompagnement individualisé	Intégration dans une brigade
Préparation aux épreuves de certification	Montée en compétences progressive

Résultat : les compétences s'installent pas à pas, de façon concrète et durable.
Et parce que chaque parcours est unique, tu es accompagné-e individuellement : on avance avec toi, à ton rythme, jusqu'à une insertion professionnelle solide.

FINANCEMENT ET REMUNERATION

En tant qu'apprenti(e), tu bénéficies de :

- **Un contrat de travail rémunéré** (% du SMIC selon l'âge et l'année de contrat)
- **Des frais de formation 100 % pris en charge par l'OPCO de ton employeur** : aucun reste à charge pour l'apprenti
- **Un accompagnement de l'équipe du Verger** pour la recherche de logement si besoin

AVEC L'APPRENTISSAGE, TU GAGNES DE L'ARGENT, TU APPRENDS UN MÉTIER CONCRET ET TU TROUVES PLUS FACILEMENT UN EMPLOI.

FAIS UNE SIMULATION DE TON SALAIRE EN ALTERNANCE ICI :



L'ÉQUIPE DE LA MFR



Rencontre un équipage de formateurs et d'accompagnants passionnés, créatifs et exigeants, qui parlent vrai et croient dur comme fer à la petite lumière de chacun. Ici, on apprend en faisant, on s'occupe de chacune et chacun dans son projet et ses besoins, et on avance ensemble - avec bienveillance, audace et fierté du geste !

Au Verger, on ne joue pas à être en formation.

On est dans la vraie vie, dès le premier jour.

- **Des formateurs du métier**, pas des théoriciens en salle de classe
- **Un cadre unique** : un château en Val de Loire qui t'inspire chaque matin
- **Un suivi personnalisé** : ici, tu n'es pas un numéro sur une liste
- **Une équipe qui croit en toi** : même quand toi, tu doutes encore

Ici, on forme des professionnels. Mais d'abord, on s'occupe des gens.

PRE-REQUIS

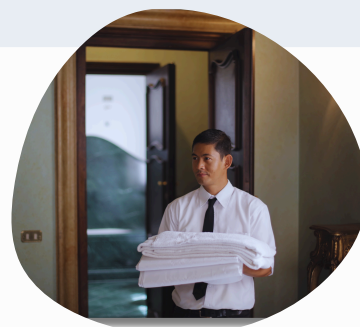
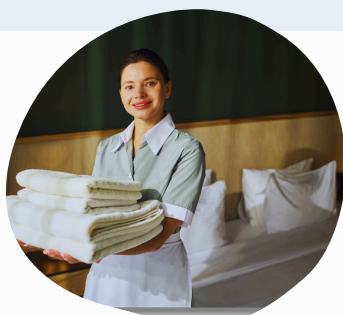
Pour entrer en formation, on veut surtout une chose : que tu sois au bon endroit, au bon moment, pour les bonnes raisons.

On commence par un rendez-vous **de validation de projet** : on se rencontre, on teste, on échange. L'objectif n'est pas de te piéger, mais de vérifier ensemble que ça colle.

Cette formation est faite pour toi si :

- Tu es rigoureux(se), organisé(e) et tu aimes que les choses soient bien faites
- Tu sais travailler seul(e) tout en t'intégrant dans une équipe
- Tu es discret(e), fiable, et tu fais preuve d'une vraie attention aux détails
- Tu cherches un métier concret, avec des résultats visibles immédiatement

Aucun prérequis de diplôme ni d'expérience : la formation est accessible à tous, dès lors que tu es capable de lire des consignes simples, réaliser des calculs de base et t'exprimer en français.



ACCESSIBILITE

Cette formation est ouverte aux apprenant-e-s en situation de handicap. **Ici, on cherche des solutions, pas des raisons de renoncer.**

Selon ta situation, on met en place les adaptations humaines et techniques nécessaires, en lien avec les prescripteurs et partenaires (Cap Emploi, AGEFIPH...).

Pour en parler simplement et trouver la bonne organisation, contacte notre référent handicap : gregory.pierre@mfr.asso.fr.

ET APRÈS ?

Le secteur de la restauration est l'un des plus dynamiques de France. 3 métiers accessibles dès l'obtention de la certification :

VALET / FEMME DE CHAMBRE

EMPLOYÉ / EMPLOYÉE POLYVALENT D'HÔTELLERIE

PREMIER VALET / PREMIÈRE FEMME DE CHAMBRE

EMPLOYÉ / EMPLOYÉE D'ÉTAGE EN HÔTELLERIE

ÉQUIPIER LINGERIE · AIDE LINGÈRE

AGENT POLYVALENT D'HÔTELLERIE

OÙ TRAVAILLER ?

Hôtel de tourisme · Camping · Résidence de tourisme · Village vacances · Parc résidentiel de loisirs · Auberge collective · Conciergerie de location saisonnière · Société d'externalisation du nettoyage



MODALITÉS PRATIQUES

LIEU

Àu château du CFP CFA des MFR Le VERGER : [ici](#)

→ Logement possible du lundi au jeudi soir

OU à distance, avec formation en e-learning !

PROCHAINE SESSION

Du 31 août 2026 au 31 août 2027

Il est possible de commencer l'alternance en entreprise jusqu'à 3 mois avant la date de rentrée.

DETAIL DE LA FORMATION

383 heures en centre sur 12 mois

Le reste du temps en entreprise, selon ton contrat. (*globalement, compte 1 semaine de cours par mois*)

HORAIRES

Du lundi au jeudi :

8h30 – 12h30 // 13h30 – 17h

Le vendredi : **8h30 – 12h30**

MATÉRIEL

Nous te recommandons d'apporter une tenue de travail adaptée

ENTREPRISES

- Le Verger dispose d'un vivier d'entreprises partenaires
- Nous t'accompagnons à la recherche d'une entreprise.



ECHANGEONS SUR TON PROJET !


**DES QUESTIONS, DES DOUTES :
NOUS SOMMES LÀ
POUR T'ACCOMPAGNER.**

CONTACT ET INSCRIPTION

CFP/CFA MFR LE VERGER

11 AVENUE DES CADETS DE SAUMUR
49350 GENNES-VAL-DE-LOIRE

 CFP.GENNES@MFR.ASSO.FR

 02 41 38 07 30



Le Verger, où les talents prennent racine