



# Titre professionnel

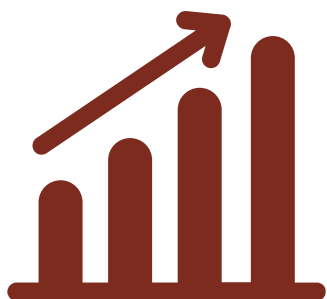
## Employé d'étage en hôtellerie et hôtellerie plein air

### RNCP38547 Niveau III

France compétence: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38547/>

#### Objectifs de la formation – Compétences à acquérir :

Intervenir principalement dans les chambres, les couloirs et les offices de stockage  
Contribuer à la personnalisation de l'accueil afin de fidéliser le client en repérant les informations utiles à l'amélioration du service et en informant la hiérarchie  
Entretien également les lieux publics, les lieux spécifiques et les locaux de services  
Contribuer au service du petit déjeuner en fonction de l'organisation interne de l'établissement



**92% de réussite**  
**examen 2025 sur**  
**10 candidats**

#### Bloc de compétence 1

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

#### Bloc de compétence 2

Entretien des lieux aux clients et au personnel

**Les métiers possibles : Femme de chambre / Valet de chambre / Employé d'étages / Personnel d'étages**

**Poursuite d'études et de parcours :**

- ▶ Vous pouvez poursuivre votre formation en TP Gouvernant en hôtellerie ou Bac pro HCR

**Inscription définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en apprentissage avec un employeur**

#### Plateaux techniques

Chambre pédagogique  
Buanderie "lingerie"  
Salle de cours équipée de tableau numérique  
Salle informatique et espace documentaire

#### Moyens pédagogiques

Référente pédagogique : Mme LAVIGNE Mélodie  
Responsable administratif : M. BOUSQUET Jean-Christophe  
Réfèrent mobilité : M. BOUSQUET Jean-Christophe  
Réfèrent Handicap : Mme BOUSQUET Béatrice  
Réfèrent égalité homme/femme : M. BOUSQUET Jean-Christophe  
Référente hébergement : Mme MOYA Emma

#### Référentiel

**RNCP: 38547**  
**Niveau 3**



"La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
VALIDATION D'ACQUIS ET EXPERIENCE"

**CFA 3B CONSEIL**  
**3 rue Gaspard Monge**  
**ZA d'en Cavailès**  
**66 160 LE BOULOU**  
**04 68 89 39 21**  
**3bconseil@3bconseil.fr**





# Titre Professionnel

## Employé étage en hôtellerie et hôtellerie de plein air



1. Possibilité de rentrer en formation à tout moment.
2. Mise en relation rapide avec les employeurs moins de 15 jours en moyenne
3. Formation individualisée et personnalisée

Le Titre Professionnel Employé(e) d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air est une certification professionnelle de niveau 3 qui prépare à travailler dans un hôtel ou un village vacances. Une multitude de lieux d'exercice, de possibilités d'insertion et d'emplois !

*Une multitude de lieux d'exercice, de possibilités d'insertion et d'emplois !*

Statut : salarié (CCD ou CDI)

- contrat d'apprentissage
- contrat de professionnalisation

Durée et rythme :

- 6 à 24 mois en fonction des prérequis
- 405h à 840 h selon le niveau de l'apprenant
- 1 jour à 2 jours par semaine en centre de formation

Lieux :

CFA 3B Conseil - 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

Type de formation : Collective face à face Parcours individualisé de formation - classe de maximum 12 apprentis

Coût : Formation gratuite pour l'apprenti/e

Prérequis

Aucun sauf pour les mineurs de 15 ans obligation d'avoir terminé la troisième

Conditions d'admissions

- Passer un entretien
- Passer un test de positionnement qui détermine votre entrée en formation ainsi que vos prérequis

Conditions d'accès

Contrat d'apprentissage: 15 ans sous réserve d'avoir terminé la troisième et moins de 29 ans

Aucune limite d'âge pour les travailleurs handicapés

Consulter notre guide du contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge

Consulter notre guide du contrat de professionnalisation

Délai d'accès:

Entre 15 jours et 2 mois en fonction de la saisonnalité

Validation du titre professionnel: fixé par le CFA 3B Conseil

- Examen: épreuve ponctuelle en fin de formation (convocation 1 mois avant)
- Dossier professionnel

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.

Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap

Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.



**Lieux où apprendre le métier:**

- les hôtels

**Les qualités requises:**

- endurance, présentation
- hygiène corporelle et tenue professionnelle
- Amabilité, sens de l'écoute

**Compétences professionnelles:**

- Travailler en équipe
- Accueillir la clientèle et communiquer avec elle



92%  
de réussite à  
l'examen  
2025

96%  
de taux  
satisfaction  
2025

90%  
de taux  
insertion  
2025

Version du 12.01.2026