



MODALITÉ DE LA FORMATION

- Présentiel.
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

DURÉE DE LA FORMATION

12 mois.

PUBLIC

- Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.
- Accessibilité à tout pour tous.

PRÉREQUIS

- Être âgé de 16 ans minimum
- Détenir un diplôme de niveau V en hôtellerie ou une expérience professionnelle de 2 ans minimum dans les métiers des étages.

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION

Signature de feuilles d'émargement (états de présence) signées par le stagiaire et le formateur en centre pour chaque demi-journée de formation.

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.
- Validation lors d'une session d'examen final face à un jury.
- H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen.
- Délivrance d'un diplôme du ministère du travail et de l'emploi de niveau 4.
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

COÛT PÉDAGOGIQUE

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

OBJECTIFS

Être capable de :

- Accompagner une équipe d'employés d'étage, les former et planifier leur travail.
- Contrôler le travail demandé et d'appliquer des rectifications.
- Rendre compte à la hiérarchie.

CONTENU

I. L'hygiène et la sécurité en restauration

Les règles d'hygiène et de sécurité et de protection de la santé au travail dans la réalisation des travaux au service des étages.

II. Encadrement

- Les plannings.
- Les conventions collectives.
- Les leviers de la motivation.
- Les ressources humaines.
- La gestion des conflits.

III. Organiser et planifier le travail des équipes au service des étages

- Planifier.
- Répartir.
- Clôturer la production.
- Prévoir le linge, le matériel, les produits, les consommables.

IV. Contrôler la qualité de la production au service des étages et animer les équipes de son secteur

- Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service.
- Assurer l'interface avec les clients et les services.
- Accueillir et intégrer les collaborateurs.
- Animer et former le personnel.
- Communiquer avec la hiérarchie, les collaborateurs et la clientèle.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, sécurité et protection.

RÉSULTATS

2022 : reçus 33 %