



# FARE 16

CENTRE DE FORMATION

## TITRE PROFESSIONNEL AGENT D'HÔTELLERIE

Créé par arrêté de spécialité du 1er juin 2004 (jo modificatif du 22 novembre 2014)

### Le métier :

L'agent d'hôtellerie effectue l'entretien des chambres, des parties communes et des locaux de service en établissement hôtelier ou para hôtelier. Il choisit les produits et matériels d'entretien nécessaires à sa prestation.

Il assure la réfection des lits, le changement des draps et du linge de toilette, nettoie, détartre, désinfecte les salles de bain et les sanitaires et vérifie le fonctionnement des équipements.

Il compte et trie le linge sale, réceptionne et distribue le linge propre et peut assurer le suivi du service blanchisserie pour la clientèle. Il met en place la salle petit déjeuner, dresse le buffet et prépare des plateaux de petits déjeuner en chambre à partir d'une commande préalable. Il nettoie et range le mobilier, le matériel et les machines, s'assure du stockage des denrées dans le respect de la réglementation en vigueur. Il assure ses interventions de manière à limiter la gêne occasionnée.

### Public et Pré-requis :

Formation « tous publics »  
La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, compter) est nécessaire.

### Durée indicative :

6 semaines en entreprise (210.00 heures) + 15 semaines en centre de formation (525.00 heures) soit au total 735 heures de formation.

### Effectif :

Session organisée à partir de 6 inscriptions

### Coût :

Nous contacter pour établir un devis adapté à vos besoins.

### Prise en charge :

- \* Compte personnel de formation
- \* AGEFIPH
- \* Pôle emploi
- \* Période de professionnalisation

### Validation :

Titre Professionnel Agent d'hôtellerie du ministère du travail  
Attestation de fin de formation  
Possibilité de valider par CCP

### Objectifs de l'action :

- \* Etre capable d'entretenir les chambres, salles de bain, sanitaires et des étages
- \* Etre capable de prendre en charge le linge du service des étages et le linge client
- \* Etre capable d'assurer le service petit déjeuner des travaux préalables jusqu'aux travaux de fin de service.

### Programme :

#### Module 1- ENTREtenir LES CHAMBRES DES CLIENTS, LES PARTIES COMMUNES ET LES LOCAUX DE SERVICE D'UN ETABLISSEMENT HOTELIER OU PARA-HÔTELLIER

- \* Entretien quotidien des chambres, des salles de bains et des sanitaires des clients.
- \* Prise en charge du linge du service des étages et du linge client.
- \* Entretien des parties communes de l'établissement, et des locaux à usage du service des étages.
- \* Traitement des demandes des clients anglophones dans la limite de ses attributions.

#### Module 2 - METTRE EN PLACE ET ASSURER LE SUIVI DU PETIT DEJEUNER D'UN ETABLISSEMENT HOTELIER OU PARA-HÔTELLIER

- \* Réalisation des travaux préalables au service du petit déjeuner
- \* Suivi du service du petit déjeuner
- \* Réalisation des travaux de fin de service du petit déjeuner
- \* Service en chambre ou au buffet du petit déjeuner à un client anglophone.

Lieu :

Centre de Formation FARE16  
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier  
16, allée Jean Pierre Gault  
16710 SAINT YRIEIX

Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique  
Formation en présentiel sur un rythme temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Supports pédagogiques et fiches techniques. Plateaux techniques en hôtellerie équipés en matériels. Matières d'œuvre fournies

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action :

Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...). Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

**L'ensemble des modules (2 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau V (agent/e d'hôtellerie).**

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

**CCP - Entretenir les chambres des clients, les parties communes et les locaux de service d'un établissement hôtelier ou para-hôtelier : module 1**

**CCP - Mettre en place et assurer le suivi du petit déjeuner d'un établissement hôtelier ou para-hôtelier : module 2**