



“Apprendre
pour entreprendre”

Le slogan de la Faculté des Métiers exprime sa philosophie. Elle inaugure une nouvelle façon de concevoir l'apprentissage, largement ouverte sur le monde professionnel, soucieuse d'aborder les métiers sous toutes leurs facettes, tournée vers les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques pédagogiques.

Implantée au cœur du campus de Ker Lann, où se côtoient des centres d'enseignement de haut niveau, la Faculté des Métiers rassemble, au sein d'un ensemble architectural contemporain, l'Institut de Formation à l'Artisanat (IFA) et le pôle formation de la CCI Rennes Bretagne préparant chaque année plus de 3500 jeunes à 65 métiers dans 15 secteurs d'activité différents.

R.C.S. L'ORIENT 431 446 905 - Photographie : E. Pain - BA1173 Février 2010

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

WWW **fac-metiers.fr**

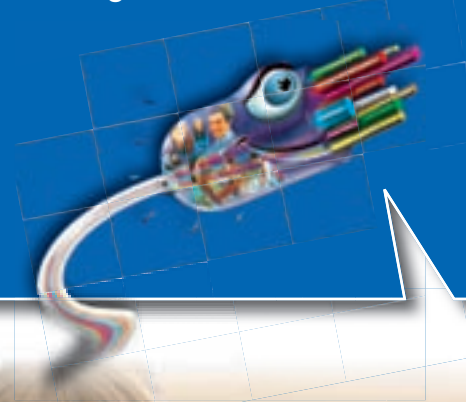
Les métiers auxquels prépare CCI formation Rennes Bretagne :

- | | |
|-------------------------------------|---|
| Cuisinier | Barman |
| Cuisinier de desserts de restaurant | Sommelier |
| Second de cuisine | Réceptionniste d'hôtel |
| Pizzaiolo | Employé d'étage |
| Serveur, employé de restaurant | Assistant d'exploitation option hébergement |
| Employé café-brasserie | Assistant d'exploitation option restaurant |
| Maître d'hôtel - chef de rang | |

Rennes / Bruz Faculté des Métiers • Campus de Ker Lann
Rue des Frères Montgolfier • BP 17201 • 35172 Bruz cedex
Tél. : **02 99 05 45 45** • Fax : **02 99 05 45 30** • Email : formation@fac-metiers.fr

Les formations en contrat d'apprentissage sont financées
par le Conseil Régional de Bretagne

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —



...devenir
Employé d'étage



Apprendre pour entreprendre
WWW **fac-metiers.fr**

Être Employé d'étage

Aujourd'hui

Au quotidien

La femme de chambre ou le valet nettoie quotidiennement les chambres occupées par les clients d'un établissement hôtelier. Trop souvent dévalorisé, les responsabilités qui incombent au personnel des étages sont primordiales tant dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité que dans l'entretien des chambres et des parties communes de l'hôtel.

L'employé d'étage doit rester vigilant quant à la gestion du linge, des produits d'accueil et du bon fonctionnement du matériel et du mobilier dans les chambres. Ce métier demande une bonne condition physique et un grand sens de l'organisation. Le personnel d'étage contribue beaucoup à travers son travail, sa tenue et son comportement à l'image de l'hôtel.

Rémunération

À partir du SMIC hôtelier
Varie en fonction des entreprises

Modalités

- Alternance sous statut salarié :
contrat de professionnalisation
- Formation continue : période de professionnalisation
- Validation des Acquis de l'Expérience

Conditions d'admission

- Entretien de sélection
- Recrutement par l'entreprise



Les filières et diplômes

Votre situation	Pas de condition particulière
Diplôme préparé	Certificat de Qualification Professionnelle délivré par la Commission Nationale Paritaire de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière (CNPE/IH)*
Au programme	Enseignement professionnel <ul style="list-style-type: none">. Technologie : gestion des étages. Matériels et produits. Travaux pratiques : acquisition des techniques. Lingerie. Hygiène et sécurité. Accueil, communication, comportement. Anglais. Service petit déjeuner. Travaux pratiques : acquisitions de techniques en salle
Où s'exerce le métier ?	Établissements indépendants ou de chaînes
Évolution dans le métier	Gouvernante d'étages, réceptionniste d'hôtel

*Diplôme reconnu par la branche professionnelle.