



Titre Professionnel

Agent(e) d'hôtellerie (AH)

Métier

- ↔ Employé(e) d'étage
- ↔ Housekeeping
- ↔ Femme de chambre



Dans le cadre des standards de qualité définis par l'établissement et à partir des consignes de sa hiérarchie, l'agent(e) d'hôtellerie effectue l'entretien des chambres, des parties communes et des locaux de service. Il (elle) choisit les produits et matériels d'entretien nécessaires à sa prestation. Il (elle) 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 (elle) met en œuvre les techniques et méthodes appropriées au nettoyage des différentes surfaces et réapprovisionne les locaux en consommables. Il (elle) compte et trie le linge sale, réceptionne et distribue le linge propre et peut assurer le suivi du service blanchisserie pour la clientèle. Selon l'organisation des services de l'établissement, l'agent(e) d'hôtellerie peut également être affecté(e) au service du petit déjeuner. Il (elle) met en place la salle petit déjeuner, dresse le buffet et prépare des plateaux de petit déjeuner en chambre à partir d'une commande préalable. Il (elle) accueille et renseigne la clientèle, veille à l'approvisionnement du buffet, débarrasse et redresse les tables ou monte le petit déjeuner en chambre.

Le titre **Agent(e) d'hôtellerie (AH)** est composé de 2 activités, chacune d'elles faisant référence à un Certificat de Compétences Professionnelles (CCP) :

- Entretien des chambres des clients, des parties communes et des locaux de service d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.
- Mettre en place et assurer le suivi du petit déjeuner d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.

Accès au titre

2 voies

Par la formation professionnelle au CFPA

Durée : 26 semaines

Pré-requis : niveau 5^{ème} / 4^{ème} du collège

Accès à la formation : tests, entretien de confirmation de besoin de formation

A l'issue de la formation : Evaluation des compétences et entretien devant un jury de professionnels

Par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Conditions : Justifier d'une expérience de 3 ans au minimum dans le métier.

Démarche :

- Faire une demande de VAE auprès du service en charge de l'Emploi.
- Si la demande est acceptée, vous pouvez bénéficier d'un accompagnement pour préparer votre évaluation.
- Démontrer votre professionnalisme devant un jury de professionnels.

Evolution professionnelle

- Aide gouvernante
- Gouvernante d'étage

Titre de Niveau V

Arrêté N° 891/CM
du 13 juillet 2012, modifié

Contexte de travail

Il (elle) travaille seul(e) ou en équipe, sous la responsabilité et la supervision de sa hiérarchie. Il (elle) organise son travail en fonction du temps imparti à partir des consignes transmises par écrit ou oralement. L'agent(e) d'hôtellerie assure ses interventions de manière à limiter la gêne occasionnée à la clientèle et dans le respect des règles de la discrétion professionnelle. Il(elle) peut être amené(e) à réaliser le nettoyage mécanisé des sols et à manipuler des charges dans le respect des gestes et postures adaptés. L'emploi exige une station debout prolongée avec un rythme de travail soutenu et des pics d'activité. Les horaires sont continus ou en coupure avec une amplitude hebdomadaire englobant les week-ends et les jours fériés.

Où se former ? Où certifier ses compétences ?

Unité de formation de Faaroa - Raiatea

