

PREPA REBOND – Bassin du Saumurois : Agent d'Hôtellerie ou Ouvrier de Maintenance en hôtellerie ou hôtellerie de plein air

Action cofinancée par le Département de Maine et Loire et la Région Pays de la Loire

Présentation de l'action de formation :

Fort de son expérience dans la formation aux métiers de l'hôtellerie et du paysage et dans l'accompagnement des personnes tout au long de leur parcours de formation, le CFP Le Verger propose aux participants d'acquérir ou de renforcer les compétences de base et un savoir être en situation professionnelle et de valider les compétences requises pour l'entretien de chambres et de communs ou la maintenance des bâtiments et l'entretien des espaces verts dans le secteur hôtelier ou para hôtelier afin soit de favoriser l'insertion professionnelle soit de permettre de construire un parcours de formation professionnalisant

- Centre de Formation et de Promotion

« Le Verger »

11, avenue des Cadets de Saumur

49350 GENNES – Tél : 02.41.38.07.30

www.entreprise-et-ecole.com

Modalités de l'action de formation :

- Formation de 455 heures en alternance
245 heures en centre de formation - 210 heures en entreprise
- Rentrée prévue le 5 Mars 2018 (Fin : 1^{er} Juin 2018)
- CCP1 Titre agent d'hôtellerie : Entretien des chambres des clients, les parties communes et les locaux de service d'un établissement hôtelier ou para hôtelier
- SST - Certiphyto - Habilitation électrique BS

Objectifs :

- ✓ Accompagner une insertion professionnelle dans le secteur hôtelier et para hôtelier
- ✓ Assimiler les normes et les référentiels professionnels
- ✓ Acquérir les techniques des métiers d'agent d'hôtellerie ou d'ouvrier de maintenance en hôtellerie de plein air
- ✓ Développer des compétences nécessaires à l'exercice de ces métiers

Métiers visés : Agent d'hôtellerie – Femme de chambre – Homme d'entretien - Employé technique -

Contacts

Claudie ANTIER

Pôle « Métiers de l'Hôtellerie »

Nadine FOULON

Directrice

Julien BELLANGER

« Espaces verts et HPA »

Sandrine HELSTROFFER

Administration

02.41.38.07.30

Descriptif :

Compétences relationnelles et comportementales

Appliquer les règles de savoir-vivre et savoir-être professionnel

Se présenter avec une hygiène personnelle irréprochable

Répondre efficacement aux demandes

Connaissances métier

Appréhender l'environnement professionnel hôtelier et para hôtelier

Savoir travailler en temps imparti

Savoir travailler en équipe

Savoir organiser son travail

Compétences professionnelles

Connaitre les standards qualités de l'établissement et ses modes opératoires

Respecter la politique RSE de l'entreprise

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

Travaux pratiques par secteur métier

Informations collectives :

- mardi 20 février 2018 14h00

- mardi 27 février 2018 14h00

Publics concernés :

- Bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA)

- Jeunes de 18 à 25 ans révolus, sortis du système scolaire et pas ou peu qualifiés.

Centre de formation
conforme aux exigences
Datadock