

## 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](http://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<sup>er</sup> Juin 2018)
- CCP1 Titre agent d'hôtellerie : Entretien les 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 13 février 2018 9h30
- mardi 20 février 2018 14h

### 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