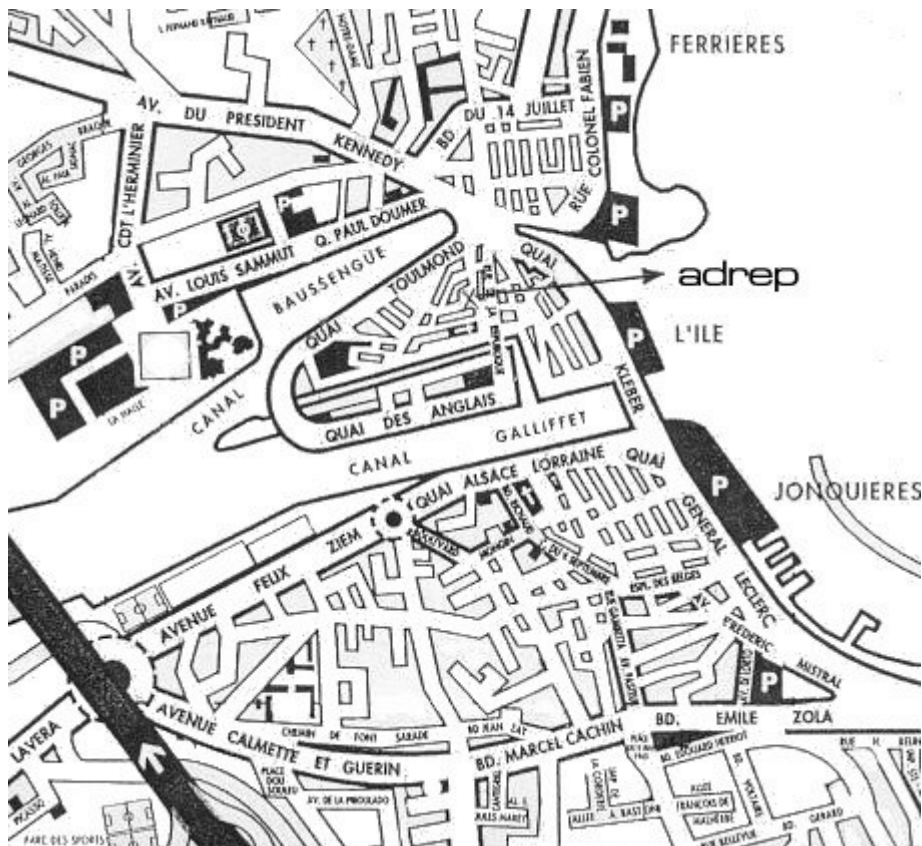




# Agent d'hôtellerie

L'agent d'hôtellerie travaille au service des étages d'un établissement hôtelier ou para-hôtelier. Il exerce son activité au contact de la clientèle, d'où l'importance de la présentation, du sens du service, et un relationnel y compris en anglais.



## **LIEU DE LA FORMATION :**

ADREP, 4 rue des Arlauds, quartier de l'Île, 13500 MARTIGUES  
 Tel : 04 42 80 22 32 ; Fax : 04 42 80 22 33 ; e-mail : adrep.martigues@adrep.fr

## **DUREE DE LA FORMATION :** 1015 heures

665 h de formation en centre et 350 h de formation en entreprise

## **DATES DE LA FORMATION :** 2009-2010 (prenez contact avec le centre de formation)

## **PERSONNES A Contacter :**

Chantal BECCAT

## **MODALITES DE SELECTION :**

Entretien individuel pour évaluer la motivation

## **PRE-REQUIS :**

Pas de pré-requis particulier, Aptitude aux relations avec le public et au travail d'équipe. Bonne présentation, et acceptation des contraintes du secteur

## **VALIDATION:**

Formation validée par un diplôme professionnel de niveau V délivré par le ministère du travail et de l'emploi. Examen final à l'issue de la formation pour chaque module devant un jury de professionnel, dont une épreuve en anglais

## **EFFECTIF REGION CONVENTIONNE :**

Groupe de 9 personnes (75% des places ouvrent droit à rémunération)

## **PROCHAINE (S) REUNION(S) D'INFORMATION COLLECTIVE :**

(prenez contact avec le centre de formation) .....





<p><b>Module 1</b></p>	<p><b><u>DECOUVERTE DU METIER</u></b>          Connaissance du secteur - Contraintes et exigences</p> <p>Rencontres avec les structures et les professionnels</p> <p>105 heures en centre          70 heures en entreprise</p>
<p><b>Module 2</b></p>	<p><b><u>OPERATIONS D'ENTRETIEN AU SERVICE DES ETAGES :</u></b>          réfection de lits, remise en état des chambres et des parties collectives, tri du linge, dans un souci de relation commerciale de qualité, normes HACCP</p> <p>245 heures en centre et locaux techniques (plateau technique en chaîne hôtelière)          140 heures en entreprise</p>
<p><b>Module 3</b></p>	<p><b><u>SERVICE DES PETITS DEJEUNERS :</u></b>          préparation et réassortiment de buffet. Hygiène des produits          Technologies des produits et des équipements</p> <p>315 heures en centre et locaux techniques ( idem)          140 heures en entreprise</p>

<p><b>Transversal</b></p>	<p><b><u>EN TRANSVERSAL</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stratégies à l'emploi</li> <li>- agir en citoyen</li> <li>- accéder à la culture du monde</li> <li>- maîtriser les techniques de la communication</li> </ul> <p>l'acquisition des bases professionnelles de l'anglais hôtelier se fera également au cours des 3 modules.          Des séquences en immersion (référentiel européen de langues)</p>
<p><b>Evaluation</b></p>	<p>Modalités liées au titre Ministère du travail          Examen final à l'issue de la formation pour chaque module devant un jury de professionnel.</p>

Sur l'ensemble du territoire de Ouest Etang de Berre, la ville de Martigues a exprimé parmi ses grandes orientations économiques de développer son potentiel touristique. Les possibilités d'emploi vont croître, et accompagner cette évolution passe nécessairement par la qualification d'emplois du secteur hôtelier

L'agent d'hôtellerie travaille au service des étages d'un établissement hôtelier ou para-hôtelier. Il exerce son activité au contact de la clientèle d'où l'importance de la présentation du sens du relationnel et du sens du service.