

G1501

EMPLOYÉ / EMPLOYÉE D'ÉTAGE

Autres emplois décrits

- Commis / Commise d'étage
- Employé / Employée d'étage en hôtellerie
- Employé / Employée de ménage d'hôtel
- Employé / Employée de ménage en hôtellerie de plein air
- Majordome en hôtellerie
- Valet / Femme de chambre

Définition

L'Employé d'étage assure la propreté et l'ordre dans les chambres d'hôtel, contribuant ainsi au confort de la clientèle.

- Nettoie et range les chambres d'hôtel et les espaces communs selon les standards de l'établissement
- Change les draps, refait les lits et remplace les serviettes et les consommables
- Contrôle l'état des équipements de la chambre et signale toute anomalie à la maintenance
- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité et utilise les produits de nettoyage spécifiques
- Peut gérer les objets trouvés et les remettre à la réception
- Assure un service discret et efficace, contribuant à la satisfaction et au confort des clients

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible à partir d'un CAP ou BEP en hôtellerie. Des formations internes à l'entreprise peuvent être proposées pour la maîtrise des spécificités du poste. Aucune certification n'est obligatoire pour exercer ce métier.

Certifications et diplômes :

- CQP maître d'hôtel
- Bac pro métiers de l'accueil
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Approvisionner un chariot de ménage ou chariot de linge
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Changer les draps, refaire le lit (mise à blanc, recouche) et remplacer le linge de toilette
- Entretenir les sanitaires
- Ranger le linge, les produits d'entretien et les consommables

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles
- Respecter les standards qualité de l'établissement

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Doser des produits d'entretien
- Utiliser des techniques de pliage spécifique pour les serviettes
- Contrôler l'état de propreté du linge
- Désinfecter et décontaminer un équipement
- Laver des vitres
- Vérifier et maintenir l'état de propreté des équipements
- Ranger du matériel
- Vérifier le fonctionnement des équipements de la chambre

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Identifier et signaler les dysfonctionnements, les dégradations du mobilier et des équipements de la chambre
- Assurer la discrétion et la confidentialité des clients
- Respecter les règles de sécurité au travail
- Respecter les règles d'hygiène
- Communiquer à l'oral en milieu professionnel
- Rendre compte de son action, de risques ou d'anomalies au responsable
- S'exprimer avec politesse et courtoisie

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Appliquer les écogestes dans sa pratique
- Evacuer et trier des déchets, des produits

Transition écologique

Développement économique

- Réaliser le service des petits-déjeuners en salle ou en chambre, selon l'établissement

Savoir-être professionnels

- Avoir le sens du service
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de réactivité
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Normes et procédés

- Normes d'hygiène et de propreté
- Procédures de nettoyage écologique
- Symboles d'entretien des textiles
- Feuille de service
- Règles et consignes de sécurité
- Procédures d'urgence et d'évacuation
- Sécurité incendie

Produits, outils et matières

- Utilisation de matériel de nettoyage
- Caractéristiques des produits d'entretien
- Caractéristiques des tissus et matières textiles
- Maîtrise des équipements de nettoyage à vapeur

Techniques professionnelles

- Techniques de dressage de lit
- Techniques de pliage
- Procédures de nettoyage des vitres
- Techniques de nettoyage des moquettes
- Techniques de nettoyage à sec
- Techniques de communication avec les clients

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
 - Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
 - Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
-



Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
 - Travail les week-ends et jours fériés
-



Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
-



Types de structures

- Hébergement et hôtellerie de plein air
 - Hôtellerie
-

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration