



REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Employé d'étage en hôtellerie

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	1/30

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Employé d'étage en hôtellerie

Sigle du titre professionnel : EEH

Niveau : 3 (Cadre national des certifications 2019)

Code(s) NSF : 334t - Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Code(s) ROME : G1501, G1502

Formacode : 42776, 42786, 42757

Date de l'arrêté : 25/02/2019

Date de parution au JO de l'arrêté : 09/03/2019

Date d'effet de l'arrêté : 25/05/2019

2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	3/30

2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du livret de certification au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du titre professionnel obtenu.
- b) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- e) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RE comme partie de la session du titre, du CCP ou du CCS, est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	4/30

3 Dispositif d'évaluation pour la session du titre professionnel EEH

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages Approvisionnement et maintien en état de propreté des offices de stockage Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service	01 h 15 min	A partir des consignes du jury, le candidat : Pendant 15 minutes : <ul style="list-style-type: none"> • sélectionne les produits et le matériel mis à sa disposition pour les opérations de nettoyage ; • agence et approvisionne son chariot. Pendant 30 minutes : <ul style="list-style-type: none"> • nettoie une chambre en départ, le couloir ou escalier et vérifie la qualité de sa prestation. Pendant 20 minutes : <ul style="list-style-type: none"> • nettoie un espace dédié à la clientèle et vérifie la qualité de sa prestation. Pendant 10 minutes : <ul style="list-style-type: none"> • range le matériel et les produits utilisés. Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat applique les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages Approvisionnement et maintien en état de propreté des offices de stockage Contribuer au suivi et à la fidélisation du client Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service Contribuer au service du petit déjeuner Collaborer à la fin de service du petit déjeuner	00 h 30 min	Pendant 10 minutes : Le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle. Pendant 20 minutes : A partir d'une série de questions tirées au sort, le jury questionne le candidat sur : <ul style="list-style-type: none"> • l'approvisionnement et le maintien en état de propreté des lieux de stockage ; • la contribution de l'employé d'étage en hôtellerie au suivi de la fidélisation du client ; • l'entretien des lieux spécifiques et des locaux de service ; • le service du petit déjeuner. L'évaluation de la langue anglaise* a lieu dans le cadre de l'entretien: les

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	5/30

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			questions portent sur la communication avec la clientèle.* <i>niveau A1 « Découverte » du cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).</i>
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury vérifie la compréhension du métier et de son contexte d'exercice par le candidat.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 00 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	6/30

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client					
Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages	<p>Les consignes sont respectées</p> <p>Les procédures de travail sont appliquées dans un temps alloué</p> <p>Les produits et le matériel de nettoyage sont choisis et utilisés en fonction du travail à réaliser et des surfaces à traiter</p> <p>Le nettoyage des chambres, des salles de bain et des toilettes est assuré en conformité avec les standards de qualité fixés par l'établissement</p> <p>La qualité de la prestation est vérifiée</p> <p>Les principes de sécurité et d'économie d'effort sont appliqués</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage	<p>Les consignes sont respectées</p> <p>La procédure de stockage est appliquée dans les locaux prévus à cet effet</p> <p>La procédure d'approvisionnement est appliquée</p> <p>Les anomalies et les incidents sont repérés et signalés à la hiérarchie</p> <p>Le chariot d'étage est agencé et approvisionné rationnellement</p> <p>Les gestes et les déplacements sont optimisés</p> <p>Le nettoyage des offices de stockage est en conformité avec les standards de qualité fixés par l'établissement</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer au suivi et à la fidélisation du client	<p>Les consignes sont respectées</p> <p>Le suivi des prestations est appliqué</p> <p>Les réponses apportées sont fiables</p> <p>Les demandes spécifiques sont indiquées à la hiérarchie</p> <p>Les informations utiles à l'amélioration du service client sont transmises à la hiérarchie</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	7/30

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner					
Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service	<p>Les consignes sont respectées</p> <p>Les procédures de travail sont appliquées dans un temps alloué</p> <p>Les produits et le matériel de nettoyage sont choisis et utilisés en fonction du travail à réaliser et des surfaces à traiter</p> <p>Les équipements sont vérifiés et les dysfonctionnements et incidents sont signalés</p> <p>Les espaces nettoyés sont en conformité avec les standards de qualité fixés par l'établissement ou par des textes réglementaires</p> <p>La qualité de la prestation est vérifiée</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer au service du petit déjeuner	<p>La mise en place du buffet est en conformité avec les standards de qualité de l'établissement</p> <p>Le réapprovisionnement du buffet est effectué selon le mode opératoire de la méthode HACCP</p> <p>La procédure d'accueil client est appliquée</p> <p>Les tables sont débarrassées et redressées en conformité avec les standards de qualité de l'établissement</p> <p>Les consignes de dressage du plateau petit déjeuner sont respectées</p> <p>La procédure de service du petit déjeuner en chambre est appliquée</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Collaborer à la fin de service du petit déjeuner	<p>La méthode HACCP est respectée</p> <p>Les produits et le matériel de nettoyage sont choisis et utilisés en fonction des surfaces à traiter</p> <p>Les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail sont appliquées</p> <p>Les locaux nettoyés sont en conformité avec les standards de qualité de l'établissement</p> <p>Les plateaux servis en chambre sont débarrassés conformément à la procédure mise en place dans l'établissement</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :					
Sans objet					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	8/30

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Communiquer avec la hiérarchie, les collaborateurs et les clients de l'établissement	Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage
	Collaborer à la fin de service du petit déjeuner
	Contribuer au service du petit déjeuner
	Contribuer au suivi et à la fidélisation du client
	Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service
	Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages
Organiser et préparer les éléments nécessaires à la réalisation des travaux au service des étages	Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage
	Contribuer au suivi et à la fidélisation du client
	Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service
	Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail dans la réalisation des travaux au service des étages	Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage
	Collaborer à la fin de service du petit déjeuner
	Contribuer au service du petit déjeuner
	Contribuer au suivi et à la fidélisation du client
	Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service
	Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre EEH

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 00 min

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	9/30

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	10/30



REFERENTIEL D'ÉVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Employé d'étage en hôtellerie

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	11/30

CCP

Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages	00 h 55 min	<p>A partir des consignes du jury, le candidat :</p> <p>Pendant 15 minutes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● sélectionne les produits et le matériel mis à sa disposition pour les opérations de nettoyage ; ● agence et approvisionne son chariot. <p>Pendant 30 minutes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● nettoie une chambre en départ, le couloir ou escalier et vérifie la qualité de sa prestation. <p>Pendant 10 minutes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● range le matériel et les produits utilisés. <p>Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat applique les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien technique 	Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages Contribuer au suivi et à la fidélisation du client	00 h 20 min	<p>Pendant 10 minutes :</p> <p>Le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.</p> <p>Pendant 10 minutes :</p> <p>A partir d'une série de questions tirées au sort, Le jury questionne le candidat sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● l'approvisionnement et le maintien en état de propreté des lieux de stockage ; ● la contribution de l'employé d'étage en hôtellerie au suivi de la fidélisation du client. <p>L'évaluation de la langue anglaise* a lieu dans le cadre de l'entretien: les questions portent sur la communication avec la clientèle.</p>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	13/30

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			* niveau A1 « Découverte » du cadre européen commun de référence pour les langues(CECRL).
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 15 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	14/30

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Entretien les chambres et contribuer à l'amélioration du service client

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 15 min

Protocole d'intervention du jury :

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

L'un des membres du jury au moins est en mesure d'évaluer les compétences linguistiques du candidat lors de l'entretien technique.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	15/30

CCP

Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service Contribuer au service du petit déjeuner	00 h 55 min	<p>A partir des consignes du jury, le candidat :</p> <p>Pendant 10 minutes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sélectionne les produits et le matériel mis à sa disposition pour les opérations de nettoyage ; • agence et approvisionne son chariot de nettoyage des lieux publics. <p>Pendant 20 minutes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • nettoie un espace dédié à la clientèle et vérifie la qualité de sa prestation. <p>Pendant 15 minutes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • range le matériel et les produits utilisés. <p>Pendant 10 minutes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dresse un plateau petit déjeuner pour deux personnes en fonction d'un bon de commande préalablement établi. <p>Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat applique les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service Collaborer à la fin de service du petit déjeuner Contribuer au service du petit déjeuner	00 h 25 min	<p>Pendant 10 minutes :</p> <p>Le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.</p> <p>Pendant 15 minutes :</p> <p>A partir d'une série de questions tirées au sort, Le jury questionne le candidat sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'entretien des lieux spécifiques et des locaux de service ;

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	17/30

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			<ul style="list-style-type: none"> le service du petit déjeuner. L'évaluation de la langue anglaise* a lieu dans le cadre de l'entretien: les questions portent sur la communication avec la clientèle. <i>* niveau A1 « Découverte » du cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).</i>
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 20 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	18/30

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Entretien les lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 20 min

Protocole d'intervention du jury :

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

L'un des membres du jury au moins est en mesure d'évaluer les compétences linguistiques du candidat lors de l'entretien technique.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	19/30

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Employé d'étage en hôtellerie

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>Une chambre pour deux personnes, avec un grand lit, correspondant au classement des hôtels de niveau 3* selon l'arrêté en vigueur.</p> <p>Dans le cas, où le jury évaluerait deux candidats simultanément, il faut prévoir deux chambres à proximité.</p> <p>Une zone de stockage avec du linge avec rayonnage de rangement.</p> <p>Une zone de stockage avec des produits et matériel de nettoyage avec rayonnage de rangement.</p> <p>Une zone « lieux publics » dédiée aux clients. Cette zone correspond à un lieu fréquenté par la clientèle (exemples : hall d'accueil, sanitaires, ascenseur, salle petit déjeuner, etc.)</p>	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention. La chambre doit être libre et correspondre à une chambre en départ. La configuration de la chambre permet au candidat de réaliser les travaux de nettoyage en 0h30min.
Entretien technique	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	21/30

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve	Observations
Outils / Outillages	1	Bannette pour produits d'entretien + 1 détergent désinfectant + 1 détartrant + 1 solvant vitre	1	Sans objet
	4	Microfibres de couleurs différentes	1	Sans objet
	1	Brosse « vadrouille » pour l'entretien des toilettes	1	Sans objet
	1	Balai trapèze + gaze	1	Sans objet
	1	Sabre télescopique pour dépoussiérer en hauteur	1	Sans objet
	1	Panneau sol glissant	2	Sans objet
	1	Plateau petit déjeuner	1	Sans objet
	2	Equipement vaisselle pour petit déjeuner (tasses à thé et à café, sous tasses, assiettes à entremets, cuillères et couteaux, verres, sucrier, pot à lait et café, sets et serviettes, sel et poivre, panières, décoration florale)	1	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	2	Paire de gants de nettoyage	1	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Chariot d'étage équipé d'un sac à linge sale et sac poubelle	1	Sans objet
	1	Dans une zone de stockage prévoir : <ul style="list-style-type: none"> • du linge pour équiper 10 chambres pour l'approvisionnement du chariot d'étage (grands et petits draps, taies d'oreiller, alèzes, linge de toilette, etc.) • des produits d'accueil et consommables pour 10 chambres en occupation double (savonnettes, gel douche, sachet thé et café, bonbons, papeterie, etc.) 	2	Sans objet
	1	Aspirateur à poussière	1	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	22/30

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Matériels mis à disposition par l'établissement pour le nettoyage des lieux publics	1	Sans objet
Documentations	1	Room directory par chambre	1	Sans objet
	1	Support visuel, sous forme d'affiche, présentant les standards de présentation d'un hôtel 3 étoiles (produits accueil, plateau de courtoisie, coussins, etc.)	1	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	23/30

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Employé d'étage en hôtellerie est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

Agent d'hôtellerie Arrêté du 13/11/2013		Employé d'étage en hôtellerie Arrêté du 25/02/2019	
CCP	Entretien des chambres des clients, des parties communes et des locaux de service d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.	CCP	Entretien des chambres et contribution à l'amélioration du service client
CCP	Mettre en place et assurer le suivi du petit déjeuner d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.	CCP	Entretien des lieux dédiés aux clients et contribution au service petit déjeuner

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	25/30

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
EEH	RE	TP-00259	06	09/03/2019	14/03/2019	27/30

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

