



Titre professionnel

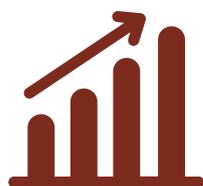
Gouvernant en hôtellerie

RNCP 39 533 Niveau IV

France compétence: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39533/>

Objectifs de la formation – Compétences à acquérir :

- Appliquer la procédure de contrôle des chambres, des lieux publics et des locaux de service de l'établissement
- Appliquer les techniques de communication avec la clientèle en face à face ou au téléphone
- Assurer le suivi de la clientèle durant son séjour
- Assurer le suivi des prestations proposées par le service des étages préparer le plan d'intégration d'un nouveau collaborateur
- Organiser le plan d'intégration d'un nouveau collaborateur



100%
de réussite examen 2024
3 candidats

Bloc de compétence 1

Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service

Bloc de compétence 2

Gérer les approvisionnements en linge, matériels, produits et consommables

Bloc de compétence 3

Assurer l'échange d'informations avec les clients et les services de l'établissement

Bloc de compétence 4

Planifier et coordonner l'activité journalière

Bloc de compétence 5

Intégrer un nouveau collaborateur dans son service

Bloc de compétence 6

Animer et adapter la formation du personnel au service des étages

Les métiers possibles :

Gouvernant en hôtellerie / Gouvernant/Gouvernant d'étages / Aide gouvernant / Responsable hôtelier / Responsable hôtellerie / Assistant gouvernant général

Poursuite d'études et de parcours :

Vous pouvez poursuivre votre formation en Bac Professionnel ou Brevet Professionnel ou en Mention Complémentaire

Puis continuer après votre baccalauréat en BTS Management de l'Hôtellerie option A, B ou C

Et après ce BTS, continuer en Bachelor « Responsable d'Etablissement Tourisme Hôtellerie Restauration »

**Inscription définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en
apprentissage avec un employeur**

Plateaux techniques

- Chambre d'application
- Salle de cours équipée de tableau numérique
- Salle informatique et espace documentaire

Moyens pédagogiques

- Référent pédagogique : Mme LAVIGNE Mélodie
- Responsable administratif : M. BOUSQUET Jean-Christophe
- Référent mobilité : M. BOUSQUET Jean-Christophe
- Référent Handicap : Mme BOUSQUET Béatrice
- Référent égalité homme/femme : M. BOUSQUET Jean-Christophe
- Référente hébergement : Mme MOYA Emmanuel

Référentiel

RNCP: 39533
Niveau IV



"La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes.

ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION D'ACQUIS ET EXPERIENCE"

CFA 3B CONSEIL
3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavallès
66 160 LE BOULOU
04 68 89 39 21
3bconseil@3bconseil.fr





Titre Professionnel Gouvernant

Titre inscrit au RNCP 39 533
niveau 4



1. Possibilité de rentrer en **formation à tout moment.**
2. Mise en relation rapide avec les employeurs **moins de 15 jours en moyenne**
3. Formation **individualisée** et **personnalisée**

Le titre pro gouvernant en hôtellerie est une certification professionnelle de niveau 4 qui prépare à travailler dans les établissements hôteliers, les résidences hôtelières, les villages vacances, les résidences seniors, les maisons de retraite et bien d'autres lieux!

Une multitude de lieux d'exercice, de possibilités d'insertion et d'emplois !

Statut : salarié (CCD ou CDI)

- **contrat d'apprentissage**
- **contrat de professionnalisation**

Durée et rythme :

- 6 à 24 mois en fonction des prérequis
- 405h à 840 h selon le niveau de l'apprenant
- 1 jour à 1 jour ½ par semaine en centre de formation

Lieux :

CFA 3B Conseil - 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

Type de formation : Collective face à face Individualisation du parcours de formation - Classe de **maximum 12 apprentis**

Coût : Formation gratuite pour l'apprenti/e

Prérequis

Aucun sauf pour les mineurs de 15 ans obligation d'avoir terminé la troisième

Conditions d'admissions

- Passer un entretien
- Passer un test de positionnement qui détermine votre entrée en formation ainsi que vos prérequis

Conditions d'accès

Contrat d'apprentissage: 15 ans sous réserve d'avoir terminé la troisième et moins de 29 ans

Aucune limite d'âge pour les travailleurs handicapés

Consulter notre guide du contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge

Consulter notre guide du contrat de professionnalisation

Délai d'accès:

Entre 15 jours et 2 mois en fonction de la saisonnalité

Validation du titre professionnel: fixé par le CFA 3B Conseil

- **Examen: épreuve ponctuelle** en fin de formation (convocation 1 mois avant)
- Dossier professionnel
- Entretien technique

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.

Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.



Lieux où apprendre le métier:

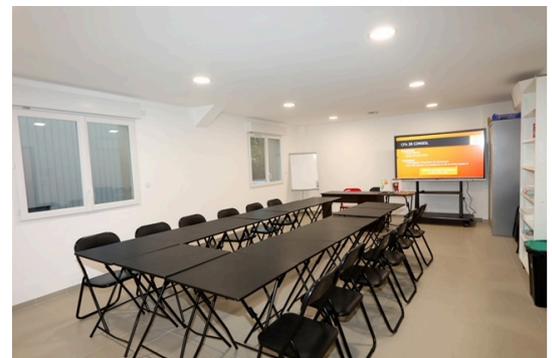
- les hôtels

Les qualités requises:

- endurance, présentation
- hygiène corporelle et tenue professionnelle
- Amabilité, sens de l'écoute

Compétences professionnelles:

- Travailler en équipe
- Accueillir la clientèle et communiquer avec elle
- Connaissances en anglais



100%
de réussite à
l'examen
2021/2022/2024

96%
de taux
satisfaction
2024

98%
de taux
insertion
2024

Version du 29/09/2025