

Titre professionnel

Gouvernant en hôtellerieRNCP 34421 Niveau IV



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 1 candidat

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

Plateaux techniques

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

Moyens pédagogiques

Référent pédagogique : Mme DOLGANOFF Béatrice Responsable administratif : Mr BOUSQUET Jean-Christophe Référent mobilité : Mr BOUSQUET Jean-Christophe Référent Handicap : Mme DOLGANOFF Béatrice Référent égalité homme/femme : Mr BOUSQUET Jean-Christophe Référente hébergement : Mme MOYA Emmanuel

Référentiel

RNCP: 34 421 Niveau IV

Les métiers possibles :

Gouvernant en hôtellerie/Gouvernant/Gouvernant d'étages/Aide gouvernant/Responsable hôtelier/Responsable hôtellerie/Responsable housekeeping/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



CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL 3 rue Gaspard Monge ZA d'en Cavaillès 66 160 LE BOULOU 04 68 89 39 21 3bconseil@orange.f





Titre Professionnel

Gouvernant

Titre inscrit au RNCP 34421 niveau 4

- Possibilité de rentrer e formation à tout moment.
- 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 séniors, 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 - Le Boulou

Type de formation : Collective face à face Individualisation : oui - classe de **maximum 12** apprentis

Coût: Formation gratuite pour l'apprenti/e

Préreauis

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 professione lieutes para de limite d'âge.

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

- o Examen: épreuve ponctuelle en fin de formation (convocation 1 mois avant
- o Dossier professionnel

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 DOLGANOFF au 04.68.89.39.21.



100% de réussite à l'examen 2021/2022/ 2024 96%

de taux satisfaction 2023



Lieux où apprendre le métier:

• les hôtels

Les qualités requises:

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

Compétences professionnelles:

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



98%

de taux insertion 2023