

BREVET PROFESSIONNEL GOUVERNANT(E) 2 ans Niveau 4

Diplôme 45033404T RNCP : 992 . Durée : 24 mois, 490 heures de formation par an.

Modalité : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. Taux de réussite NOUVEAU 2021. Taux d'insertion 80 %. Taux de rupture 15 %. Poursuite d'étude 45 %. Taux de satisfaction 88 %. Délais d'accès : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre. Mise à jour de la fiche : 04/2021.

Présence du référent handicap avec des parcours adaptés. Publics : Tous publics.



Objectifs : Cette formation est centrée sur l'organisation du travail dans les étages et les lieux communs, le contrôle qualité du produit et le relationnel client. A l'issue de la formation, l'apprenti (e) est capable de : Gérer le travail de son équipe (remise en état des chambres et lieux communs). Gérer le matériel et les produits. Animer son équipe de travail. Communiquer avec les clients et les services de l'établissement. Contrôler la qualité du travail et le budget de son service. L'activité d'un titulaire du BP s'exerce en priorité dans les hôtels et résidences hôtelières et dans les centres d'hébergement para-hôtelières. Il doit être capable de s'adapter à l'évolution dans toutes les formes et secteurs liés à l'hébergement. C'est un homme ou une femme de terrain qui travaille soit en autonomie, soit en collaboration avec sa hiérarchie (gouvernante générale, directeur). Il a sous ses ordres le personnel d'entretien affecté à son service (femmes de chambre, valets, lingères, etc.). Il est en relation fonctionnelle avec les autres services de l'établissement ainsi qu'avec les fournisseurs et autres prestataires de services. Il ou elle utilise et gère les matériels et produits (micro-ordinateurs, outils de communication, matériels et produits d'entretien, produits d'accueil et fournitures diverses).

Alternance : 15 jours entreprise/15 jours au CFA ou 3 jours/2 jours. **Qualités requises** : En qualité de cadre responsable d'une équipe : aptitudes d'expression et de communication, bilingue (anglais), sens du contact et de la relation, aptitudes en matière d'encadrement et de management, de formation et d'animation, esprit d'initiative et de pragmatisme. En qualité d'organisateur et de gestionnaire : sens des responsabilités, de la précision. **Poursuite d'étude** : BTS management en hôtellerie restauration option C, Mc accueil et réception. **Insertion professionnelle** : A ce poste, l'évolution n'est envisageable que dans les établissements importants et de grand standing. Dans ce cas, une gouvernante d'étage peut, avec un surcroît de formation en langues et en gestion, par exemple, diriger une équipe en devenant chef gouvernante, ou encore devenir directrice d'hébergement dans un centre de loisirs ou de vacances. **Prérequis** : Etre titulaire du CAP commercialisation et services en HCR, CAP service hôtelier, bac pro CSR, bac Technologique Hôtellerie ou du BTS management en hôtellerie restauration. Avoir de 15 à 29 révolus en contrat d'apprentissage. Pas de limite pour le contrat de pro et si RQTH.

Conditions de travail : L'emploi exige un rythme de travail soutenu tout au long de la journée avec des pics d'activité. Les horaires sont généralement continus et englobent des temps de travail les week-end et les jours fériés. Le port d'un uniforme est fréquent et défini par l'établissement. **Modalités pédagogiques** : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Programme** :

GESTION DE L'EQUIPE	<i>Participer ou effectuer le recrutement des membres de son équipe. Inventorier et répartir les différentes tâches et activités quotidiennes et périodiques. Etablir le planning du personnel. Coordonner et diriger le travail de l'équipe. Rédiger les documents réglementaires et fonctionnels.</i>
GESTION DU MATERIEL	<i>Déterminer les besoins en matériel et fournitures nécessaires à l'activité. Etablir un état comparatif (prévisions- consommations). Réapprovisionner.</i>
ANIMATION DE L'EQUIPE	<i>Accueillir et intégrer le personnel. Informer et former le personnel. Evaluer le travail du personnel et réagir. Traiter les problèmes, conflits.</i>
COMMUNICATION	<i>Assurer le suivi du client à l'étage. Répondre à ses demandes et réclamations. Informer et régler les litiges avec les fournisseurs. Etablir les relations avec la hiérarchie. Les différents services, le personnel.</i>
CONTROLE	<i>Effectuer les différents contrôles liés à la propreté, à l'hygiène, à la maintenance des équipements, des installations. Signaler les défauts constatés et veiller à la remise en état. Veiller à la bonne utilisation des matériels, des produits, des fournitures. Effectuer le contrôle quantitatif et qualitatif du linge. Veiller à la sécurité des personnes et des biens</i>

Matières au CFA (heures par semaine) :

+ D'infos : www.inserjeunes.education.gouv.fr

Pratique professionnelle	18
Technologie et sciences appliquées à l'environnement	5
Gestion appliquée	3
Environnement économique et juridique	3
Expression française	2
Anglais + Module E-learning LV2	6

Certifications : EXAMEN EN PONCTUEL

Epreuve pratique et professionnelle PRATIQUE ET ORALE 4H
Epreuve de technologie et de sciences appliquées ECRITE 2H
Gestion appliquée ECRITE 2H
Langue vivante ORALE 20 MIN
Environnement économique et juridique ECRITE 1H
Expression Française ECRITE 3H

Certification partielle : Non

Niveau de sortie : 4

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter. Passerelles/équivalences: NON

CFA
TRAJECTOIRE

Lieu de formation :

ECOLE HOTELIERE ST QUENTIN
Place François RABELAIS
78042 GUYANCOURT

guyancourt@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

Accès facile : Ligne C, N, U. Bus 475
Porte d'Orléans. Bus ligne 16 Cergy
préfecture....



Modalités techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 hôtel d'application.

Contact pour une formation :

CFA TRAJECTOIRE
0782093 B 11788423778

☎ 01 30 96 12 35

infos@cfatrajectoire.fr

LES PROCEDURES D'INSCRIPTION EN BP

📄 Vous allez télécharger un dossier d'inscription sur notre site internet : www.cfatrajectoire.fr



Pour postuler : Sur notre Site internet

