

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La titulaire de ce BP est responsable de la mise en état quotidienne de l'ensemble des chambres et des parties communes d'un établissement. Elle gère une équipe, répartit les tâches entre les femmes de chambres et les lingères et cordonne et dirige le travail de cette équipe. Elle gère le matériel et les produits en déterminant les besoins, et en réapprovisionnant. Elle anime son équipe en accueillant, formant, évaluant le personnel. Elle assure le suivi du client à l'étage, et contrôle la propreté, l'hygiène et le respect des normes.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- Les blocs de compétences de cette formation ne sont pas disponibles.
- En savoir plus : <https://www.francecompetences.fr>



DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 1350H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 30 96 12 35

ÉPREUVES

CCF et / ou ponctuelles

- E1 : Épreuve pratique et professionnelle
- E2 : Épreuve de technologie et de sciences appliquées
- E2 : Gestion appliquée
- E4 : Langue vivante
- E5 : Environnement économique et juridique
- E6 : Expression française et ouverture sur le monde

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS management en hôtellerie restauration option C ;
- MC accueil et réception ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Gouvernante ;
- Gouvernante générale ;
- Responsable de l'étage ;
- Chef de service en hôtellerie ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Etre titulaire CAP commercialisation et services en HCR, CAP service hôtelier, bac pro CSR, bac Technologique Hôtellerie ou du BTS management en hôtellerie restauration.

CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

Contacts pour une formation :

01.30.96.12.35
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



SAINT-QUENTIN
LYCÉE D'HÔTELLERIE
EN YVELINES ET DE TOURISME

Taux d'obtention non disponible, formation récemment développée

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>