

GOVERNANTE EN HOTELLERIE H/F (TITRE PROFESSIONNEL)

Taux de réussite : 93.00 %

Taux de retour à l'emploi : 80.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public

Contrat ou période de professionnalisation

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau 4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation : titre professionnel

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 480 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Session ouverte toute l'année.

Ouverture en fonction du nombre de candidats

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Lycée Langevin WALLON

126 avenue Roger Salengro

94500 Champigny-sur-marne

gmte94@ac-creteil.fr

Tél : 01 45 16 19 02

CONTACT

Gisèle Gamet

gmte94.langevin-wallon@ac-creteil.fr

TARIFS

Nous consulter

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

OBJECTIFS

Préparer le titre du Ministère de l'Emploi de Gouvernant-e en Hôtellerie de niveau 4.

COMPÉTENCES :

- Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service.
- Gérer les approvisionnements en linge, matériels, produits et consommables.
- Assurer l'échange d'informations avec les clients et les services de l'établissement.
- Planifier et coordonner l'activité journalière.
- Intégrer un nouveau collaborateur dans son service.
- Animer et adapter la formation du personnel au service des étages.

PRE-REQUIS

Positionnement : pédagogique.

Niveau première ou équivalent

Esprit d'équipe, d'initiative

Goût du contact et de l'accueil

Bon niveau d'anglais scolaire

Pas de contre indication médicale

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Veuillez contacter Mme GAMET au 01 45 16 19 02 ou

01 45 16 19 19 pour tout renseignement concernant le contrat de professionnalisation.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisés mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FOAD) accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

CONTENUS

- ▶ CCP1 : Contrôler la qualité de la production du service des étages.
- ▶ CCP2 : Organiser et animer le travail des équipes du service des étages.
- ▶ Anglais professionnel
- ▶ Bureautique
- ▶ Communication écrite et orale
- ▶ Accompagnement à l'élaboration du dossier professionnel
- ▶ Module de sensibilisation au développement durable
- ▶ Accompagnement à la recherche de stages en entreprise
- ▶ Accompagnement à la préparation à l'emploi
- ▶ Sauveteur Secouriste du Travail