

**Titre : Gouvernant(e) d'hôtel**

**Durée et méthodes mobilisées :** 6 mois de formation 672 heures théoriques et 266 heures stages en entreprise

**Tarif :** Financement par la région IDF (Aire 2) et financement transitions pro

**Publics ciblés :** Toute personne souhaitant obtenir le diplôme de gouvernant(e)d'hôtel

**Nombre de personnes min ou max :** de 8 à 18 personnes

**Délais d'accès :** Entre 1 et 4 mois selon le dispositif de financement

**Lieux et adresses précises :** Au centre FAC Hôtel 8 rue Lincoln 75008 Paris et stage en entreprise

**Prochaine session de formation :** 9 octobre 2024 au 22 avril 2025

**Personne en situation d'handicap :** Les personnes en situation d'handicap sont invitées à nous avvertir afin de mettre en œuvre Les adaptations nécessaires. Notre centre n'est pas accessible aux personnes en fauteuil roulant

### Objectifs pédagogiques :

#### **Contrôler la qualité de la production du service des étages**

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

#### **Organiser et animer le travail des équipes du service des étages**

Planifier et coordonner l'activité journalière.  
Intégrer un nouveau collaborateur dans son service.  
Animer et adapter la formation du personnel au service des étages

### Prérequis

Maitrise du français écrit et oral  
Entretien de motivation

### Quels sont les débouchés après un CQP ?

Les CQP sont à visé professionnalisante, elles ne permettent donc pas de poursuite d'étude dans l'enseignement supérieur. Sachant que le CQP est un diplôme de niveau 4, niveau bac, il permet d'accéder à l'enseignement supérieur et intégrer un BTS, puis Licence et enfin Master.

### **Poursuivre ses études après un BTS MHR**

Une fois ses deux années de BTS validées, il est possible de s'orienter vers une **formation complémentaire**. Les formations disponibles après l'obtention d'un BTS MHR servent non seulement à se perfectionner dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, mais également à se spécialiser dans un secteur précis.

### **Licence ou licence professionnelle**

Après l'obtention d'un BTS MHR, l'étudiant peut **intégrer une licence universitaire**, généralement accessible directement en deuxième ou troisième année, grâce à ses connaissances de BTS. Les licences sont **plus théoriques que les licences**

# F.A.C. Hôtel

## Formation Audit Conseil

**professionnelles**, qui sont aussi des formations universitaires. Leur particularité est qu'elles sont bien plus professionnalisantes.

**Les licences professionnelles peuvent se suivre dans une université ou plus fréquemment dans des Instituts Universitaires de Technologie (IUT).**

Celles-ci permettent effectivement de se spécialiser dans un domaine très précis et de former les étudiants en alternance, en l'espace d'un an. En outre, suivre une licence pro permet de parfaire ses compétences et de préciser son projet professionnel.

### Programme/déroulé pédagogique :

➤ **Gestion d'équipe :**

Coordonner le travail d'équipe (planning du personnel), faire l'inventaire des tâches quotidiennes et périodiques et les répartir ;

➤ **Management des équipes :**

Gérer les stocks en fonction du budget et le suivi ;

➤ **Fonction administrative :**

Recruter des membres de son équipe, rédiger des documents administratifs (fiches de présence, feuilles de congés etc...), assurer les relations avec les fournisseurs, les sous-traitant et les institutions représentatives du personnel, informer le personnel ;

➤ **Fonction de contrôle :**

Appliquer les protocoles de nettoyage, réaliser des contrôles avec une check-list (matériels, tenues professionnelles, comportement des équipes, hygiène etc...) ;

➤ **Produits et matériels :**

Vérifier les chariots et les produits de ménage, contrôler le linge d'un point de vue quantitatif et qualitatif ;

➤ **Accueil et communication :**

Assurer le suivi de la clientèle tout au long de son séjour.

### **Modalités de l'accompagnement humain :**

Mise à disposition immédiate d'une assistance de la part du formateur

### **Modalité des méthodes pédagogiques :**

Jeux de rôles, mises en situation, technologies appliquées, études de cas, supports pédagogiques remis au stagiaire, vidéo projecteur, ordinateur avec connexion internet, pratique sur plateau techniques

### **Les modalités d'évaluation continue en cours de formation :**

Test écrit (QUIZZ/QCM) d'évaluation continue des connaissances

### **Les modalités d'évaluation finale réalisée par un jury :**

Test oral mise en situation professionnel auprès d'un jury ;

Test écrit final fournis de la part du certificateur

Test d'évaluation en anglais

### **Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :**

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation ;

Questionnaire de satisfaction

# F.A.C. Hôtel

## Formation Audit Conseil

### **Modalité d'accès en formation à l'issue de la certification d'un bloc :**

L'ensemble des modules (2 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 4 (bac technique) de gouvernant/e en hôtellerie.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

CCP - Contrôler la qualité de la production du service des étages = module 1

CCP - Organiser et animer le travail des équipes du service des étages = module 2

A partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

### **Modalité de passerelle :**

Suite à cette formation, des passerelles sont possibles pour une poursuite d'étude sur un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le secteur.

Exemple ( Titre professionnel réceptionniste)