

BP GOUVERNANT(E)



EN APPRENTISSAGE



LE MÉTIER

Le/La gouvernant(e) d'étages peut avoir la responsabilité de toute la gestion technique et des ressources humaines en relation avec les chambres et points d'hébergement d'un établissement assurant des nuitées à une clientèle ou patientèle. Il/elle travaille aussi bien dans des hôtels de chaîne et haut de gamme, hôtels indépendants, hôtels de plein air et établissements para-hôtelières (EHPAD, Institut médicaux éducatifs, résidences hôtelières...).

C'est une femme ou un homme de terrain qui travaille soit en autonomie, soit en relation avec sa hiérarchie (gouvernante générale, directeurs(trices)). Il/elle a sous ses ordres le personnel affecté à son service (valets, femmes de chambre, équipiers, lingères etc.). Il/elle est en relations avec les fournisseurs et autres prestataires de service.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Technologies et techniques professionnelles.
- Management et gestion de l'équipe.
- Gestion du matériel et informatique.
- Communication.
- Contrôle, autonomie.

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Gouvernant(e) d'étages.
- Gouvernant(e) général(e).
- Dirigeant(e) d'une entreprise de sous-traitance.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP), de niveau 4 (BP, Bac Pro) ou de niveau 5 (BTS) dans l'hôtellerie restauration ou 5 ans d'expérience professionnelle.
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 14 semaines par an réparties en trois regroupements de 3, 6 et 5 semaines en centre de formation, le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 945h.



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée hôtelier - 17000 LA ROCHELLE
Tel : 05.46.44.20.60
Contact : Fabrice DROUET - Animateur pédagogique
fabrice.drouet@ac-poitiers.fr | 05.46.44.76.35.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Formation complémentaire de l'hôtellerie restauration.
- BTS MHR.

DÉLAIS D'ACCÈS

Selon la réglementation en vigueur : en fonction du parcours du candidat et du début de la session de formation.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 11500€	à 100% par les OPCO	à partir de 5300€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2021-2022

- Réussite aux examens : 100,00 %
- Taux d'insertion : 75,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 25,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

