

# BP GOUVERNANT(E) EN APPRENTISSAGE



2 ANS

## 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 nuités 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.

## COMPÉTENCES VISÉES

- 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.

### INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2019/2020

- Réussite aux examens : Non communiqué
- Taux d'insertion : Non communiqué
- Taux de poursuite d'étude : Non communiqué
- Taux de rupture : *se référer aux indicateurs présents sur notre site web [www.cfa-acad-poitiers.fr](http://www.cfa-acad-poitiers.fr)*

### 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](mailto:fabrice.drouet@ac-poitiers.fr) | 05.46.44.76.35.

## 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(e) 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, démarche pour laquelle vous pouvez être conseillé par un développeur de l'apprentissage.

## 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.

## POURSUITE D'ÉTUDES

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



PLUS D'INFOS

[cfa-acad-poitiers.fr](http://cfa-acad-poitiers.fr)

