

GOVERNANT.E EN HÔTELLERIE

MÉTIERS VISÉS

- Gouvernant.e d'hôtel
- Gouvernant.e générale
- Gouvernant.e

PUBLIC VISÉ

- Personne ayant une expérience professionnelle ou ayant validé son projet professionnel avec un CEP.

PRÉREQUIS

- Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation.

Cette formation qualifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel et des connaissances du métier de Gouvernant.e.

À la fin de la formation, le stagiaire doit être capable de :

- Contrôler la qualité de la production du service des étages.
- Organiser et animer le travail des équipes du service des étages

Méthode pédagogique :

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et des stages en entreprise.
- Accompagnement individualisé.
- Présentiel et à distance (l'accès aux contenus et aux ressources de la formation à distance s'effectue par connexion à la plate-forme Acsea Formation).



LIEU DE FORMATION

- Acsea Formation
ZE d'Hennequeville
14360 TROUVILLE SUR MER

DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Entrée possible tout au long de l'année civile.

MODALITÉS D'ÉVALUATION/VALIDATION

- Évaluation théorique et/ou mise en situation professionnelle tout au long de la formation.
- Pour les personnes ayant suivi la formation dans sa totalité et validé les épreuves finales correspondantes :
 - Attestation HyA,
 - Certificat SST,
 - Attestation de compétences numériques et badge numérique,
 - Badge compétences comportementales.

TARIF ET FINANCEMENT

- Pour les demandeurs d'emploi, le coût de la formation est pris en charge par la Région Normandie.
- Le stagiaire est rémunéré pendant sa formation (Région, France Travail si ARE).
- Tarif : Nous consulter.

SUITES DE PARCOURS, FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POSSIBLES

- Titre Professionnel :
Gouvernant.e, RNCP 39533.

ACCESSIBILITÉ

- Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap. Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (Cap Emploi, l'AGEFIPH...) pour compenser le handicap.
- Contactez la référente handicap :
acseaf.handicap@acsea.asso.fr



GOVERNANT.E EN HÔTELLERIE

Conditions techniques nécessaires à la FOAD

- Avoir accès à un ordinateur, tablette ou téléphone portable avec une connexion internet.

Modalités d'accès à la formation

- Entretien et tests de positionnement.
- Accessible par blocs de compétences.

Contenu de la formation

La formation comprend des enseignements théoriques et pratiques, un enseignement de langue vivante étrangère ainsi qu'un enseignement relatif aux pratiques informatiques et numériques.

La formation est découpée en plusieurs domaines :

La culture professionnelle

- Connaissance de l'environnement métier et du marché du travail.
- Apprentissage des gestes professionnels.
- Stages en entreprise.

Les compétences complémentaires

- Le renforcement de connaissances de base (français, mathématiques).
- La communication professionnelle.
- Les connaissances numériques générales et liées au métier.
- Les techniques de recherche d'emploi.
- Le développement durable.
- L'anglais.

La culture qualité/sécurité environnement

- QSE dans le domaine de la restauration.
- Méthode HACCP.
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST).

Durée de la formation

- Durée moyenne en centre : 539 heures - 15 semaines.
- Durée moyenne en entreprise : 210 heures - 6 semaines.