

BP GOUVERNANTE

PRÉSENTATION

Activités visées

Le/La titulaire de ce BP est responsable de la mise en état quotidienne de l'ensemble des chambres et des parties communes d'un établissement. Il/Elle gère une équipe, répartit les tâches entre les femmes de chambres et les lingères et cordonne et dirige le travail de cette équipe.

Il/Elle gère le matériel et les produits en déterminant les besoins, et en réapprovisionnant.

Il/Elle anime son équipe en accueillant, formant, évaluant le personnel.

Il/Elle assure le suivi du client à l'étage, et contrôle la propreté, l'hygiène et le respect des normes.

Secteurs d'activités

Hôtels, résidences hôtelières, et centres d'hébergement para-hôtelières.

Type d'emplois accessibles

Gouvernante

Évolution professionnelle possible

Dans le secteur de l'hôtellerie, les évolutions sont rapides. Elles peuvent mener aux postes de d'assistant(e) gouvernante générale, puis gouvernante générale. Mais aussi dans un avenir plus lointain, à la direction d'hôtel.

Codes ROME associés

G1503

COMPÉTENCES VISEES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont :

Assurer l'accueil et le suivi du client

Diriger une équipe d'employés d'étage et contrôler le travail

Gérer les situations particulières ou occasionnelles

Gérer le matériel, le linge et les produits

Réaliser des travaux exceptionnels

Remédier aux dysfonctionnements

Solutionner les demandes de la clientèle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

Modalités d'évaluation :

Contrôle ponctuel. Modalités disponible sur le Bulletin officiel du 16 octobre 1997.

Validation visée :

Brevet professionnel Gouvernante

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration. Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

CONDITIONS D'ACCÈS

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans le domaine de l'accueil, de l'hôtellerie ou du tourisme.

Aptitudes

Discrétion
Organisation
Sens du détail
Présentation irréprochable
Capacité à accueillir,
communiquer et organiser
Sens de l'initiative

MODALITÉS DE SÉLECTION

Test d'entrée et entretien individuel

DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Délai moyen : 1 mois.

DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

Durée

2 ans.

Dates

Septembre / Octobre 2021

Lieu

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

COÛT ET FINANCEMENT

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

RENSEIGNEMENTS

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

contact@cefaa.net - Inscriptions sur www.cefaa.net

PROGRAMME

Travaux pratiques et technologie hébergement

Atelier expérimental

Sciences appliquées à l'hygiène

Ouverture sur le monde

Anglais / Espagnol

Gestion – Droit

Informatique

POURSUITE DE FORMATION

BTS Management en Hôtellerie Restauration