



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
- 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.

Code(s) ROME

G1503



Compétences attestées

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

Pendant la formation

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

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

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)

Pré-requis

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

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance

Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois

Programme

- Travaux pratiques et technologie hébergement
- Atelier expérimental
- Sciences appliquées à l'hygiène
- Ouverture sur le monde
- Anglais / Espagnol
- Gestion - Droit
- Informatique

Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 2 ans : 630 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Septembre / Octobre 2021

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny -

Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap

Coût et financement

Autres publics

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)

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net
01 49 63 42 62

