

BP GOUVERNANTE

RNCP : 992

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 4

NOUVEAU DIPLÔME : première session 2021

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Gouvernant-e, Manager-euse de personnel d'étages, établissement de santé.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Assurer la responsabilité de la mise en état quotidienne de l'ensemble des chambres et des parties communes de l'établissement
- Assurer des prestations connexes
- Gérer, assurer et contrôler le service afin de veiller au bien être d'une clientèle
- Manager une équipe
- Organiser le travail du service



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant travailler dans une structure hôtelière ou para-hôtelière en étant responsable du confort de la clientèle.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.

Être titulaire d'un diplôme dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration et du tourisme du CAP au BTS ou de justifier de 3 ans d'expérience dans le domaine de la gouvernance et de l'hébergement.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Mars au 31 Octobre.
Entretien individuel et bilan.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Participer ou effectuer le recrutement des membres de son équipe
- Inventorier et répartir les tâches
- Établir le planning du personnel
- Coordonner et diriger le travail de l'équipe, gérer l'équipe
- Rédiger les documents réglementaires et fonctionnels
- Déterminer les besoins en matériels et fournitures nécessaires à l'activité
- Établir un état comparatif
- Réapprovisionner, stocker et distribuer
- Assurer le suivi du client
- S'informer et régler les litiges avec les fournisseurs
- Proposer l'amélioration des facteurs d'ambiance et des défauts constatés
- Effectuer des contrôles liés à la propreté, hygiène, maintenance des équipements, fournitures

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie et sciences appliquées
- Gestion appliquée

DOMAINE GÉNÉRAL

- Environnement économique et juridique
- Langues vivantes
- Expression française et ouverture sur le monde
- Technologie de l'information et de la communication

Le + de notre CFA :

- Module Techniques de Recherche d'Emploi pour la deuxième année.

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : en fin de formation.

Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans.

À partir de 490 heures/an.

1 semaine/ mois au CFA, en général.

SUITES DU PARCOURS

BTS Management en hôtellerie-restauration - option C.

Mention complémentaire Accueil-réception.

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU

christian.cochonneau@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

