RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta cfa JURA
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Titre professionnel Gouvernant en hôtellerie (H/F)

En apprentissage

Une certification reconnue (TP/RNCP) avec des débouchés assurés.
Une pédagogie active et professionnelle (alternance, encadrement personnalisé).
Des partenariats solides avec les entreprises du secteur.
Une insertion professionnelle rapide et réussie

LA FORMATION

Objectif(s)

Dans le respect des procédures et des consignes de sa hiérarchie, le/la gouvernant(e) en hôtellerie réalise l'ouverture et la fermeture du service des étages. Il/elle planifie et coordonne l'activité journalière et suit la réalisation des actions de nettoyage et d'entretien afin d'assurer à la clientèle la qualité de prestation définie par les standards de qualité de l'établissement.

Contenu

Bloc de compétence 1 :
Contrôler la qualité de la production du service des étages :
- Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service
- Gérer les approvisionnements en linge, matériels, produits et consommables
- Assurer l'échange d'informations avec les clients et les services de l'établissement

Bloc de compétences 2 :
Organiser et animer le travail des équipes du service des étages :
- Planifier et coordonner l'activité journalière
- Intégrer un nouveau collaborateur dans son service
- Animer et adapter la formation du personnel au service des étages

Compétences transverses :
Développer ses compétences professionnelles mais aussi comportementales, civiques et sociales pour faciliter son insertion durable en entreprise :
- Droit du travail et vie active (comprendre son contrat, sa fiche de paie).
- Sensibilisation aux valeurs de la République, égalité hommes-femmes et laïcité.
- Prévention santé, sécurité (SST) et gestion des risques numériques

Résultat(s) attendu(s) et modalité(s) d'évaluation

Titre professionnel Gouvernant en hôtellerie (H/F) (Niveau 4)
RNCP39533
Certificateur(s) : Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion
Pour en savoir plus sur les caractéristiques de la certification préparée, consulter la fiche France Compétences
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39533/

Modalités d'évaluation des acquis

Évaluation par un jury composé de 2 professionnels sur la base des éléments suivants :
- les résultats aux évaluations réalisées tout au long de la formation,
- une mise en situation professionnelle,
- un dossier professionnel,
- un entretien avec le jury.

Possibilité de validation partielle sous forme de blocs de compétences autonomes.

Intervenant(s)

Formateurs expérimentés et spécialisés dans leur domaine de compétences dont certains issus du métier de gouvernant(e) en hôtellerie.

Organisme responsable

GRETA Jura
1 Rue Anne Frank, 39000 LONS-LE-SAUNIER
Siret : 19390019800030 - N° d'activité : 4339P000239
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État (Circ. n°2006-10 du 16.3.06 -BOT n°20016-4 du 30.4.06-)
greta-franche-comte.fr/greta/jura

INFO(S) +

Taux de réussite
La formation conduisant à cette certification vient récemment d'être mise en place. Des indicateurs de résultats précis sont à venir.
Taux d'insertion
79 % d'insertion dans l'emploi pour l'année 2018
Taux d'insertion dans le(s) métier(s) visé(s)
53 % d'insertion dans le(s) métier(s) visé(s) pour l'année 2018
Suite(s) de parcours / Equivalence(s) / Passerelle(s)
BTS Management en hôtellerie restauration, option C management d'unité d'hébergement

Prochaine(s) session(s) de formation

POLIGNY

Formation en présentiel

Lieu de la formation

Lycée Polyvalent Hyacinthe Friant
3 rue Hyacinthe Friant
39801 POLIGNY

Durées

- Durée indicative : 1 Année(s)
- Durée totale : 1607 h (dont 420 h en centre)

Public(s) (H/F)

Tout public

Sous réserve du respect des conditions d'âge liées au contrat d'apprentissage (cf. prérequis).

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)

Niveau d'entrée exigé : Niveau 3

- Avoir entre 16 ans et 29 ans révolus (sauf dérogations inscrites dans le code du travail).
- Être titulaire d'un diplôme niveau 3 ou niveau terminale
- Avoir réalisé à minima un stage dans le secteur de l'hôtellerie

Effectif

De 6 à 10

Modalité(s) de formation

- Pédagogie par alternance

La formation associe des périodes d'enseignement général et professionnel, dispensées en UFA et des périodes de travail en entreprise pour la mise en application d'un savoir-faire.

- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

Moyen(s) et modalité(s) pédagogique(s)

- Document pédagogique
- Etude de cas
- Travaux pratiques

Modalités d'accès

- Admission après entretien
- Admission sur dossier

Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage

Financement

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 20.00 EUR TTC

Organisme non assujetti à la TVA

Financé par l'OPCO de l'entreprise dans laquelle le contrat d'apprentissage se déroule. Pour les entreprises publiques, contacter le CFA. Pas de reste à charge pour l'apprenti(e).

Organisme formateur

GRETA Jura
1 Rue Anne Frank 39000 LONS-LE-SAUNIER
Siret : 19390019800030

Contact(s)

Géraldine VERDEL - Conseiller(-ère) en Formation Professionnelle
Tél. : 03 84 86 90 00 - greta.jura@ac-besancon.fr

Référent handicap

Géraldine VERDEL - Tél. : 03 84 86 90 00 - geraldine.verdel@ac-besancon.fr

Prochaine(s) date(s)

Du 07/09/2026 au 02/07/2027

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Inscriptions fermées, contactez l'organisme de formation