

Gouvernant en hôtellerie (TP)

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(PRF AS)

N° de marché : 2023P066S04141

Organisme responsable et contact

HOMMES ET SAVOIRS

GUILLEMAIN KELLY

05.46.39.76.20

k.guillemain@hommes-et-savoirs.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Les pré-requis obligatoires liés à cette
composante seront précisés et détaillés dans
la réponse de l'organisme de formation.

Prérequis pédagogiques :

Niveau classe de terminale ou équivalent ou
niveau CAP/BEP/titre professionnel de niveau
3 ou équivalent avec une
expérience professionnelle de deux ans de
femme de chambre ou de valet de
chambre. Anglais : niveau A2 du CECRL à
l'oral (s'exprimer et comprendre un échange
d'informations dans un domaine connu).

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

La présente consultation cible des actions devant répondre aux besoins en compétences des entreprises, et en qualification des publics afin de faciliter l'insertion professionnelle et le retour à l'emploi durable.

Contenu et modalités d'organisation

Se situer dans son métier et dans sa formation - Les modalités d'organisation de la formation : planning, référentiels, modalités de suivi, certification. L'environnement professionnel du métier, Les différents établissements hôteliers, Le poste de gouvernant, Les conditions de travail, La déontologie, RSE et développement durable dans les métiers de l'hôtellerie/restauration. L'environnement numérique de la formation (Zoom, classe virtuelle, google drive). Enquête et présentation du métiers et contexte par des professionnels partenaires. - 70 h Accompagnement au Projet Professionnel - Connaissance et compréhension du marché de l'emploi local, de l'offre de formation qualifiante et des moyens de s'y insérer, Appropriation d'outils de communication vers les entreprises (publication du CV et du passeport de compétences sur le portail du Service Numérique de l'Emploi, sur talentsdici.fr, l' Espace Pôle Emploi, indeed), renforcement sur l'acquisition de compétences transverses adaptées aux situations professionnelles. - 35 h Contrôler la qualité de la production du service des étages - module 1 Gérer les approvisionnements en linge, matériels, produits et consommables module 2 Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service module 3 Assurer l'échange d'informations avec les clients et les services de l'établissement. module 4 Anglais inclus la période en entreprise - 335 h Organiser et animer le travail des équipes du service des étages - module 5 Planifier et coordonner l'activité journalière module 6 Intégrer un nouveau collaborateur dans son service module 7 Animer et adapter la formation du personnel au service des étages inclus la période en entreprise - 253 h modules transverses - Transition énergétique écologique et sociétale. (dont atelier < fresque du Climat 3h30) - Valeurs de la république intervention de professionnels, débats/conférences/(formateurs interne au OF formés via CAP métier)- Enjeux du numérique Contrôle ludique de l'acquisition des connaissances et principes sur la base de jeux/ Kahoot et validation de badges. - 35 h formation complémentaires - Anglais (Niv A2) Numérique (PCIE) SST - 70 h certifications - Certification métier CCP1

Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel gouvernant en hôtellerie - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00488223	du 21/10/2024 au 11/04/2025	(17)	HOMMES ET SAVOIRS		Non éligible	
00488222	du 04/11/2024 au 12/05/2025	(17)	IRFREP		Non éligible	