



Certification accessible par la VAE

**Des financements pour votre projet ?
Nos conseillers vous répondent.
Contactez-nous !**



Nouveau



RECRUTEMENT 2020-21 EN COURS

Public (F/H)

Tout public, Salarié, Demandeur d'emploi, Particulier, individuel

Dates

Du 02/11/2020 au 11/06/2021
Prochains recrutements :
Rendez-vous sur le site
www.gretameteHOR.com

Durée

440 H (en centre), 546 H (en entreprise)
En 1 an

Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, En alternance, FOAD, Formation en présentiel

Informations inscription

Pour être convié(e) à un entretien de recrutement, veuillez télécharger le dossier de candidature et le retourner complété à :
GRETA METEHOR PARIS
Réf. : Titre professionnel Gouvernant(e) en hôtellerie
70 boulevard Bessières
CS 80022
75847 Paris Cedex 17

Votre interlocuteur

Hôtellerie Restauration GRETA METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretameteHOR.com
Référénte handicap : Bénédicte DE VALICOURT
Tél : 09 53 21 34 49

Coût de la formation

16,00 euros/h
Nous contacter pour une étude personnalisée.

Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Lycée polyvalent Guillaume Tirel
237 bd Raspail - 75014 PARIS

GRETA METEHOR PARIS
ECOLE NATIONALE DE COMMERCE
70, Bd Bessières - 75017 PARIS
https://www.gretameteHOR.com
info@gretameteHOR.com



Titre professionnel Gouvernant(e) en hôtellerie

Titre professionnel de niveau 4 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social
Taux de réussite 2020 : 90%
Taux de satisfaction 2018 : 88%

OBJECTIFS

Certificat de compétences professionnelles CCP 1 :

- Organiser et planifier le travail de ses équipes au service des étages
- Planifier, répartir et clôturer la production du service des étages.
- Prévoir pour son secteur le linge, les matériels, les produits et les consommables

Certificat de compétences professionnelles CCP 2 :

- Contrôler la qualité de la production du service des étages et animer les équipes de son secteur
- Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service de l'établissement.
- Assurer l'interface avec les clients et les services de l'établissement.
- Accueillir et intégrer des collaborateurs dans son service.
- Animer et former le personnel de son secteur.

PRÉREQUIS

Mémoire visuelle, disponibilité, sens du service, discrétion, organisation et méthode, bonne présentation.

CONTENUS

Enseignement professionnel :

- Management et animation d'équipe
- Contrôle
- Accueil et communication
- Bureautique
- Compétences techniques et fonctionnelles
- Compétences relationnelles et comportementales
- Hygiène, sécurité alimentaire & méthode HACCP
- Développement durable en établissement hôtelier Les principales capacités attestées par le TP gouvernant(e) sont les suivantes :

MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques

MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission : après entretien, après test

RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Titre professionnel Gouvernant(e) en hôtellerie - Niveau 4 (anciennement niveau IV)
Examen : session de validation (1 semaine au mois de mars/avril 2020).