



# F.A.C Hôtel - 01.53.63.01.78 [formation@fac-hotel.fr](mailto:formation@fac-hotel.fr)

## Obtenez un Certificat de Qualification Professionnelle : Gouvernant.e d'hôtel

Certificat inscrit au RNCP, délivré par la branche professionnelle de l'hôtellerie-restauration

### Durée et méthodes mobilisées :

6 mois en cours théoriques (672 heures) et stage en entreprise (266 heures)

**Tarif :** Financement par la région IDF (AIRE) 7000 € TTC  
Financement Transition Professionnelle et sur fond propre : 10416 € Ht (tva 20%)

**Lieu :** F.A.C Hôtel, 8 rue Lincoln 75008 Paris et entreprise

### Session de formation

Du 01/03 au 08/10/2022, consultez notre [site](#) pour les autres dates.

### Participant(e)s

Maximum 16 participant(e)s

### Public concerné

Toute personne souhaitant obtenir le CQP Gouvernant.e d'hôtel

### Pré-requis

- Maîtrise du français oral/écrit
- Entretien de motivation

**Délai d'accès :** Entre 1 et 4 mois selon le dispositif de financement

### Personne en situation d'handicap :

Les personnes en situation d'handicap sont invitées à nous avvertir afin de mettre en œuvre les adaptations nécessaires. Notre centre n'est pas accessible aux personnes en fauteuil roulant

## Objectifs pédagogiques

Le.la gouvernant.e d'hôtel exerce principalement dans l'hôtellerie traditionnelle de taille variable.

Le métier s'articule autour des activités suivantes :

- management et animation des équipes travaillant en étages
- contrôle de la propreté du linge et des locaux, de la bonne utilisation du matériel et du respect des procédures notamment d'hygiène et de sécurité
- communication avec ses équipes, avec les clients avec les autres services de l'hôtel et les fournisseurs
- gestion du matériel et des fournitures dans le respect du budget alloué

## Contenu du programme

Le CQP gouvernant (e) atteste des compétences suivantes :

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

## Modalités d'évaluation

Évaluation continue en cours de formation

Évaluation finale réalisée par un jury :

- Mise en situations professionnelles, entretien technique, questionnaire professionnel.

Test d'évaluation en anglais

