TITRE PROFESSIONNEL GOUVERNANT(E) EN HOTÊLLERIE

RNCP 39533 - Formacode 42797 (gouvernante hôtel) - Code NSF 334t





PRÉREQUIS - OBJECTIFS

Prérequis:

- Niveau terminal
- Aucune contre-indication médicale (station debout prolongée)

Public:

- Avoir entre 16 ans et 29 ans
- Au-delà de 29 ans :
 - RQTH ou projet de création d'entreprise
 - Projet validé par une action d'accompagnement

Objectif: À l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de maîtriser les techniques et savoir-faire d'un gouvernant en hôtellerie pour contrôler et gérer les prestations du service des étages tout en répondant aux besoins des clients.



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test écrit et entretien individuel

Pendant la formation : évaluation continue (digitale, mise en pratique), contrôle en cours de formation, suivi régulier (tuteur - centre de formation)

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Accompagnement dans la recherche d'entreprise, démonstrations, retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, projets de groupe.

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de l'hôtellerie.



TARIF

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).



MODALITÉS

- Prochaine session: du 10/11/2025 au 31/07/2026
- Lieu: 26 rue du Marais 93100 Montreuil
- Rythme: 2 jours en centre / 3 jours en entreprise
- Effectif: 15 apprenants par session
- Nombre d'heures: 1267 heures au total (507 heures en centre et 760 heures en entreprise)
- Horaires: du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00
- Référent handicap : contact@ressourcesformation.fr

Inscription du 22/09/2025 au 07/11/2025

Envoyez votre CV à recrutement@ressourcesformation.fr



PROGRAMME

CCP1: Contrôler la qualité de la production du service des étages et animer les équipes de son secteur

CCP 2: Organiser et planifier le travail de ses équipes au service des étages

Modules transverses : Anglais Professionnel, Intégration des nouveaux collaborateurs, Accompagnement et préparation à la certification, Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé, Techniques de Recherche d'Emploi, Bureautique, NTIC



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Libellé de la certification : Titre professionnel

Gouvernant(e) en hôtellerie

Niveau de sortie : niveau 4 (Bac technique)

Nom du certificateur : Ministère du travail, du plein emploi

et de l'insertion

Date d'échéance de l'enregistrement : 17/12/2026

Débouchés: Gouvernant(e), aide gouvernant(e), responsable hôtelier, responsable hôtellerie

Poursuite d'études : BTS management en hôtellerierestauration option management d'unité d'hébergement (Bac+2)



NOS CHIFFRES EN 2024

94% de taux de présentation - 70% de réussite 90% de satisfaction - 75% de retour à l'emploi