

Formation par apprentissage

Brevet professionnel GOUVERNANT · E

Objectif de la formation :

Cette formation, en alternance, d'une durée de 2 ans, est centrée sur l'organisation du travail dans les étages et les lieux communs, le contrôle qualité du produit et le relationnel client.

A l'issue de la formation, l'apprenti (e) est capable de :

Gérer le travail de son équipe (remise en état des chambres et lieux communs).

Gérer le matériel et les produits.

Animer son équipe de travail.

Communiquer avec les clients et les services de l'établissement.

Contrôler la qualité du travail et le budget de son service.

Nature du diplôme / Contexte professionnel :

Le brevet professionnel gouvernant-e est un diplôme de niveau 4 normes européennes.

L'activité d'un titulaire du BP gouvernant-e s'exerce en priorité dans les hôtels et résidences hôtelières et dans les centres d'hébergement para-hôtelières.

Il doit être capable de s'adapter à l'évolution dans toutes les formes et secteurs liés à l'hébergement.

C'est un homme ou une femme de terrain qui travaille soit en autonomie, soit en collaboration avec sa hiérarchie (gouvernante générale, directeur,...). Il a sous ses ordres le personnel d'entretien affecté à son service (femmes de chambre, valets, lingères, etc.). Il est en relation fonctionnelle avec les autres services de l'établissement ainsi qu'avec les fournisseurs et autres prestataires de services.

Il ou elle exerce son activité dans un environnement technique (bureau, office, lingerie,...).

Il ou elle utilise et gère les matériels et produits (micro-ordinateurs, outils de communication, matériels et produits d'entretien, produits d'accueil et fournitures diverses).

Ce cadre d'entreprise peut participer à la gestion et au recrutement du personnel des étages.

Qualités requises :

En qualité de cadre responsable d'une équipe : aptitudes d'expression et de communication, bilingue (anglais), sens du contact et de la relation, aptitudes en matière d'encadrement et de management, de formation et d'animation, esprit d'initiative et de pragmatisme.

En qualité d'organisateur et de gestionnaire : sens des responsabilités, de la précision, de la coordination, du contrôle.

Conditions d'accès :

Il faut être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3 :

- CAP service en salle, CAP Service Hôtelier
- BEP Hôtellerie restauration option service en salle
- Baccalauréat professionnel restauration option commercialisation et services en restauration
- Baccalauréat technologique Hôtellerie
- BTS Hôtellerie Restauration

Ou avoir pratiqué plus de 5 années dans le domaine considéré

Inscription :

Capacité d'accueil : 18 apprentis

Dans le cadre de l'apprentissage, il est indispensable de rechercher un maître d'apprentissage répondant aux caractéristiques suivantes : classement 3, 4, 5 étoiles, présence d'une gouvernante, établissement ouvert à l'année.

Le recrutement se fait sur dossier de candidature disponible au niveau du secrétariat de scolarité du lycée FRIANT dès le mois de mars et au plus tard le 15 juin pour une rentrée en septembre.



Inscription :

Capacité d'accueil : 18 apprentis

Dans le cadre de l'apprentissage, il est indispensable de rechercher un maître d'apprentissage répondant aux caractéristiques suivantes : classement 3, 4, 5 étoiles, présence d'une gouvernante, établissement ouvert à l'année.

Le recrutement se fait sur dossier de candidature disponible au niveau du secrétariat de scolarité du lycée FRIANT dès le mois de mars et au plus tard le 15 juin pour une rentrée en septembre.

Formation :

La formation, d'une durée de 2 ans, est organisée selon le principe de l'alternance (succession de phases en entreprise et au lycée).

12 semaines de 35 heures au lycée soit 420 heures/année

40 semaines de 35 ou 39 heures en entreprise.

Pour chaque période en entreprise, il est défini des objectifs à atteindre. Ces savoir-faire sont repris et complétés au centre de formation pour permettre la préparation de la période suivante en entreprise.

Un dossier de suivi des périodes en entreprise et des périodes au centre de formation est remis à l'apprenti·e.

La formation en établissement scolaire :

Discipline	Horaire 1 ^{ère} année	Horaire 2 ^{ème} année
Pratique professionnelle	18h	18h
Technologie et sciences appliquées à l'environnement	3h	5h
Gestion appliquée	3h	3h
Environnement économique et juridique	3h	3h
Langue vivante appliquée – anglais	4h	4h
Expression française et ouverture sur le monde	2h	2h
Recherche dossier	2h	
Total	35h	35h

Poursuite d'études :

Le BP gouvernant(e) est une qualification professionnelle dont l'objectif est l'insertion professionnelle dans les hôtels importants et de standing des grandes agglomérations et des centres de cures ou de vacances, voire des hôpitaux.

Le réseau des gouvernantes est fédéré et animé par une association très influente qui aide efficacement au placement.

Régime des études :

Les apprentis ne sont pas prioritaires pour accéder à l'internat du lycée Friant.

La qualité de demi-pensionnaire est possible.

Une cité étudiante existe au sein de la ville de Poligny, et des logements locatifs sont nombreux.

Equipement et tenue :

Une liste de vêtements professionnels est jointe au dossier d'inscription. Il est impératif de respecter les marques et références spécifiées sur la liste.

Le Conseil Régional de Bourgogne - Franche Comté subventionne en grande partie le coût de la tenue professionnelle qui sera commandée par le lycée Friant.