TITRE PROFESSIONNEL GOUVERNANT

RNCP 39533

Modalité

Présentiel
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

Public

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.
Accessibilité à tout pour tous.

Prérequis

Être âgé de 16 ans minimum.
Détenir un diplôme de niveau 3 en hôtellerie ou une expérience professionnelle de 2 ans minimum dans les métiers des étages.

Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques

Cours théoriques, animations pédagogiques et mises en situation sur plateau technique.

Modalités de durée de formation

En apprentissage, la durée de la formation est à minima de 25% du temps de travail. En contrat de professionnalisation ou en proA, la durée de la formation est comprise entre 15% et 25 % du temps de travail.

Objectifs

- Accompagner une équipe d'employés d'étage, les former et planifier leur travail ;
- Contrôler le travail demandé et d'appliquer des rectifications ;
- Rendre compte à la hiérarchie

Suivi et évaluation

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise ;
- Validation lors d'une session d'examen final face à un jury ;
- H&C se conforme aux dispositions prévues dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen ;
- Délivrance d'un diplôme du ministère du travail et de l'emploi de niveau 4 ;
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences

Cout pédagogique

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

Résultats

2023 : 100% - Satisfaction globale : 82%

V.170719

Voie d'accès : alternance, CPF, etc., selon le statut du candidat
Délai d'accès : selon voie d'accès compris entre 5 et 30 jours
Contact, informations complémentaires et indicateurs disponibles sur notre site Internet

Contenu

I. L'hygiène et la sécurité en restauration

- Les règles d'hygiène et de sécurité et de protection de la santé au travail dans la réalisation des travaux au service des étages

II. Encadrement

- Les plannings
- Les conventions collectives
- Les leviers de la motivation
- Les ressources humaines
- La gestion des conflits

III. Organiser et planifier le travail des équipes au service des étages

- Planifier
- Répartir
- Clôturer la production
- Prévoir le linge, le matériel, les produits, les consommables

IV. Contrôler la qualité de la production au service des étages et animer les équipes de son secteur

- Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service
- Assurer l'interface avec les clients et les services
- Accueillir et intégrer les collaborateurs
- Animer et former le personnel
- Communiquer avec la hiérarchie, les collaborateurs et la clientèle
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, sécurité et protection

Voie d'accès : alternance, CPF, etc., selon le statut du candidat
Délai d'accès : selon voie d'accès compris entre 5 et 30 jours
Contact, informations complémentaires et indicateurs disponibles sur notre site Internet

www.cfahcconseil.com
H&C Conseil 6 Place de Regensburg, 63000 Clermont-Ferrand
Tel : 04 73 93 25 92 - Siret 429 249 949 00075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes