Académie du TOURISME

Centre de formation, d'enseignement et d'apprentissage spécialisé dans les métiers de l'Hôtellerie, du Loisir et du Voyage

GOUVERNANT EN HÔTELLERIE

Titre Professionnel - Inscrit RNCP
En alternance

Pour l'obtention du diplôme « Gouvernant en Hôtellerie » enregistré au RNCP au n°39533.
Voir la fiche sur France-compétences.fr

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE
Niveau 4 équivalent BAC

FRANCE compétences
CERTIFICATION enregistrée au RNCP

V8 - Mis à jour le 21/05/2025

Objectifs de la formation

Les compétences et aptitudes

Le Gouvernant en Hôtellerie réalise l'ouverture et la fermeture du service des étages. Il planifie et coordonne l'activité journalière et suit la réalisation des actions de nettoyage et d'entretien afin d'assurer la qualité des prestations définie par les standards de l'établissement.

Durée : Environ entre 12 et 16 mois (385h de formation minimum)

BLOC 1 **Contrôler la qualité de la production du service des étages**

- Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service
- Gérer les approvisionnements en linge, matériels, produits et consommables
- Assurer l'échange d'informations avec les clients et les services de l'établissement

BLOC 2 **Organiser et animer le travail des équipes du service des étages**

- Planifier et coordonner l'activité journalière
- Intégrer un nouveau collaborateur dans son service
- Animer et adapter la formation du personnel au service des étages

La certification

- Rédaction d'un Dossier Professionnel en amont
- Mise en situation professionnelle
- Entretien technique
- Entretien final

L'examen final se déroule devant un jury agréé par la DDETS et est composé de deux professionnels du métier.

À Six-Fours-les-Plages

2 heures 50 minutes

Obtention d'un Titre Professionnel de niveau 4

Déroulement de la formation

La formation en alternance nécessite la signature d'un contrat d'apprentissage* (ou un contrat de professionnalisation) avec une entreprise d'accueil dont l'activité correspond aux compétences incluses dans la formation. En contrat d'apprentissage, le temps de formation est réparti sur deux types de périodes : des périodes de formation (25%) et des périodes de formation en entreprise (75%).

Alterne entre les deux périodes suivant un calendrier personnalisé

Périodes en entreprise

Grâce à l'alternance, bénéficie d'une expérience professionnelle concrète lors de périodes en entreprise, pour apprendre en situations réelles.

Nous avons peut-être l'alternance qu'il te faut !

Voir nos offres d'alternance

Seras-tu accompagné(e) ?

En période en formation, un formateur à distance (professionnel du métier) te sera attribué. Lors des périodes en entreprise, l'accompagnement est garanti par un Maître d'apprentissage (contrat d'apprentissage) ou un tuteur (contrat de professionnalisation). Tous deux ont pour rôle de t'encadrer à travers des entretiens réguliers et des suivis de progression.

Les modalités d'évaluation

Des quiz, des évaluations en cours de formation (ECF), des études de cas mais aussi des exercices d'application, des entretiens périodiques...

Apprend tout en étant rémunéré(e)

Dans le cadre de l'alternance, tu percevras un salaire sur tes jours en formation au même titre que tes jours en entreprise, tout en bénéficiant du statut de salarié, avec ses droits et ses devoirs.

** Avoir entre 18 et 29 ans (révolus), aussi accessibles aux travailleurs handicapés de tout âge et aux sportifs de haut niveau inscrits sur la liste arrêtée par le Ministère chargé des Sports (cf. alinéa 1 de l'article L.221-2 Code du sport)*

Périodes de formation → 2 méthodes pédagogiques possibles

En e-learning

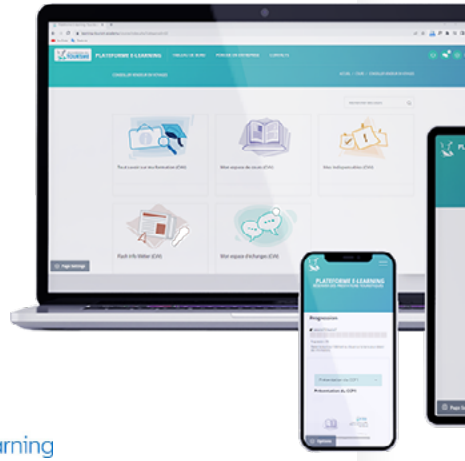
Grâce à l'e-learning, travaille partout et à ton rythme depuis notre plateforme 100% en ligne** dédiée à la formation à distance. Il suffit d'une bonne connexion internet, de la motivation, et le tour est joué !

En blended-learning

Cette formation est aussi disponible en blended-learning (ou mix-learning), qui combine sessions de cours en classe et sessions en e-learning. Il est ainsi possible d'inclure durant les périodes en formation des portions de cours en présentiel avec des formateurs, en plus des techniques et outils d'apprentissage en ligne ! *Nous contacter pour plus d'informations.*

Plateforme de cours en ligne

- Contenus de cours en ligne et téléchargeables
- Forums de discussion et messagerie instantanée
- Outils de veille informationnelle
- Espace d'échanges entre apprenants
- Support technique



Inclus aussi :

- Prise en main d'un logiciel de gestion de l'hébergement Room Checking
- Remise à niveau d'anglais avec Global Exam
- Remise à niveau bureautique
- Accès la vidéothèque complète de LinkedIn Learning

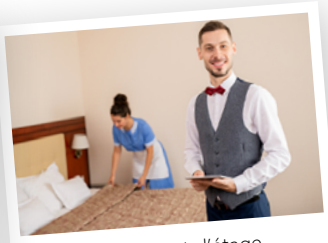
*** Plateforme accessible sur tous les supports (ordinateur, tablette et mobile) mais nous conseillons d'utiliser un ordinateur portable ou fixe pour un confort de travail optimal.*

Débouchés

Exemples de métiers accessibles

- Gouvernant en hôtellerie
- Gouvernant d'étages
- Aide gouvernant
- Responsable hôtelier/hôtellerie/housekeeping
- Assistant gouvernant général

Responsable hôtelier



Gouvernant d'étage

La suite pédagogique possible

- Responsable d'Établissement Touristique NIVEAU 6
- Gouvernant en Hôtellerie NIVEAU 4

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulte le site internet de France Compétences

Modalités

Quels sont les pré-requis ?

- Maîtrise opérationnelle des logiciels de bureautique
- Expérience dans le management, l'hôtellerie, ou les services d'étage
- Expérience d'au moins 3 ans dans les services d'étage
- En cas de formation en e-learning, disposer d'un ordinateur doté d'une caméra et d'outils bureautiques de traitement de texte et tableurs (Microsoft Office ou Suite) et avoir accès à une connexion internet avec un débit suffisant

Comment se passe l'inscription ?

- **Délai d'accès :** les inscriptions sont ouvertes toute l'année (e-learning)
- Étude du parcours (CV) et du projet professionnel
- Entretien et positionnement pédagogique
- Une fois le contrat d'alternance signé avec l'entreprise d'accueil, un calendrier définit les dates de début et de fin de formation et la répartition des périodes.

Frais de formation pris en charge

En alternance, que ce soit en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, **c'est à l'opérateur de compétences de l'entreprise que revient le financement** de la formation (hors frais annexes liés aux déplacements, repas, tenues, etc.)

Retrouve toutes les informations sur notre site internet : academie-tourisme.fr/formation-gouvernant-hotellerie/

Quelques chiffres :

89%

de taux de satisfaction*
(2024 - source Edko de fin de parcours)

82%

de taux de réussite à l'examen *(2024 - moyenne CFA)*

+500

personnes formées chaque année

Académie du TOURISME

SIÈGE SOCIAL

contact@academie-tourisme.fr
04 89 33 15 00
60 Avenue Joseph Raynaud,
83140 Six-Fours-les-Plages

Retrouvez-nous sur les réseaux :

NOS CAMPUS ÉTUDIANTS*

CAMPUS LILLE

campuslille@academie-tourisme.fr
04 89 33 15 28
250 Rue Madeleine Rebérioux,
59000 Lille

CAMPUS LYON

campuslyon@academie-tourisme.fr
04 89 33 15 27
11 Passage du Panama,
69002 Lyon

CAMPUS TOULON

campustoulon@academie-tourisme.fr
04 89 33 15 29
60 Avenue Joseph Raynaud,
83140 Six-Fours-les-Plages

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour plus de renseignements, contacte notre référente : referenthandicap@academie-tourisme.fr

*Le Titre Professionnel « Gouvernant en Hôtellerie » n'est pas dispensé sur nos campus

Une marque commerciale
ICADEMIE Business & Digital School

Membre du réseau
Eureka EDUCATION

Certification
FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

Reconnu par
MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION
Liberté Égalité Fraternité