

TITRE PROFESSIONNEL GOUVERNANT EN HOTELLERIE

En Alternance



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Dans le respect des procédures et des consignes de sa hiérarchie, 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 à la clientèle la qualité de prestation définie par les standards de qualité de l'établissement.

Aptitudes et compétences visées :

Le gouvernant en hôtellerie contrôle les chambres, les lieux publics et les locaux de service et assure le suivi des prestations proposées par le service des étages. Il régule les relations interpersonnelles des équipes et transmet les consignes relatives au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail. Il gère les approvisionnements en linge, matériels, produits et consommables et met en application les actions définies par l'entreprise qui favorisent le développement durable. Il répond aux demandes des clients et lors de réclamations spécifiques, il assure la liaison entre le client, le supérieur hiérarchique et les autres services.

Le gouvernant en hôtellerie repère et trace les informations utiles à l'amélioration du service afin de fidéliser le client. Il véhicule l'image de marque de l'établissement. Dans le cadre du processus de recrutement et selon ses attributions, il assure l'intégration de nouveaux collaborateurs au sein de son équipe. Il adapte la formation du personnel aux techniques et aux procédures de travail en intégrant les principes d'économie d'effort. Il anime son équipe afin de maintenir le dynamisme et la motivation de chacun. Le gouvernant en hôtellerie veille à la sécurité des biens et des personnes tout en étant vigilant aux clients entrants et sortants. Son degré d'autonomie et de responsabilité dépend de l'organisation de l'établissement.

Le gouvernant en hôtellerie exerce cette activité au service des étages d'un établissement hôtelier ou para hôtelier, dans les unités d'hébergement des villages vacances et de l'hôtellerie de plein air, dans les services hôteliers des résidences séniors, maisons de retraite, cliniques et hôpitaux. Il travaille seul ou en équipe sous la responsabilité et la supervision de sa hiérarchie. Il est en contact permanent avec les valets et les femmes de chambre, les équipiers et les autres services de l'établissement.

Collège
Lycée Technologique et Professionnel
Centre de Formation Professionnelle
Unité de Formation par Apprentissage
13, avenue de Reims - 02200 Soissons

St Vincent
de Paul
SOISSONS

PROFIL POUR CE DIPLOME

Public visé et prérequis

- Formation accessible avec un baccalauréat
 - Expérience professionnelle en hébergement souhaitable
- Candidats âgés de 16 ans à 29 ans révolus (apprentissage), sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur Handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

- Avoir le sens de l'organisation,
- Avoir le sens des responsabilités,
- Avoir le sens du détail
- Avoir le sens du service client
- Etre impliqué et disponible
- Etre mobile.
- Aptitude aux Langues Etrangères : Anglais



Modalités et délais d'accès

- Modalités : entretien, positionnement et recherche d'entreprises, signature d'un contrat d'alternance.
- Entretien individuel (motivation, projet professionnel, positionnement, adaptation de parcours)
- Etude du dossier de candidature
- Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge et de la signature d'un contrat d'alternance.
- Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)
- Possibilité de mise en œuvre d'équivalences et de passerelle

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Insertion professionnelle

Secteurs d'activités : Hôtels et résidences de tourisme, Hôtels, Résidences hôtelières, Villages vacances, Hôtellerie de plein air, Résidences séniors, Maisons de retraite, Cliniques, Hôpitaux, Sociétés assurant l'externalisation du nettoyage



Type d'emplois accessibles :

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

Poursuite d'études

BTS MHR option Hébergement, Bachelor Hospitality Management, Licence, Master

ORGANISATION DE LA FORMATION

Moyens et méthodes pédagogiques

Moyens et outils utilisés :

- Chambres d'Application, locaux techniques, mises en situation et travaux pratiques déplacés.

Blocs de compétences généralistes et transversales :

- échanger des informations, en français et en anglais, avec la hiérarchie, les collaborateurs, et la clientèle de l'établissement pour assurer le fonctionnement du service des étages.
- rendre compte de son activité, échanger des informations avec les membres de son équipe et l'ensemble des services concernés par le suivi de production (logiciel de gestion hôtelière – traitement texte et tableau)
- Accompagnement à la rédaction du dossier professionnel
- Evaluation en cours de formation
- Finalisation du dossier professionnel – du titre et préparation à l'oral



Blocs de compétences : 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

Blocs de compétences : 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

Modalités d'évaluation

- Evaluation en cours de formation en situation pratique
- Evaluation en fin de formation avec 2 mises en situation et 2 entretiens devant un jury

Certification

Titre Professionnel de Gouvernante en Hôtellerie délivré par le Ministère du Travail sous réserve de réussite aux examens finaux

La formation permet de valider 1 ou plusieurs blocs de compétences

Nombre de participants

4 à 10 participants maximum

Durée de la formation

455 heures de formation sur 1 an, 14 à 15 semaines de formation en entreprise sur 1 an

Tarifs de la formation

Le tarif de la formation: 7903 €. Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Selon le décret n°2025-585 du 27 juin 2025 relatif à la prise en charge des actions de formation par apprentissage et l'article R.6332-25-1, une participation obligatoire entreprise de 750€ sera demandée pour les certifications professionnelles de niveaux 6 et 7.

Frais de formation : Aucun frais, les frais sont à la charge de l'employeur.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant

Accessibilité handicap

Les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap sont envisagés en fonction du secteur professionnel et du projet du candidat.

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap veuillez contacter le coordonateur du secteur.

Taux de la session de formation 2025



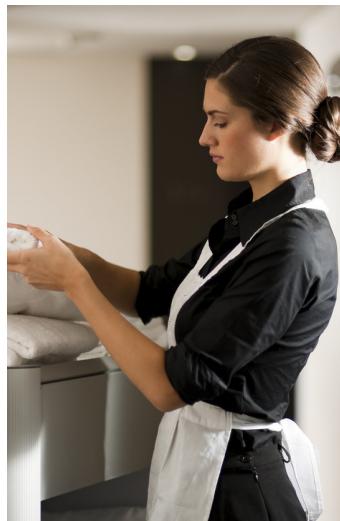
(*) alternants présents à l'examen et ayant obtenu la certification



NC Aucune session encore réalisée

Valeur ajoutée

- Possibilité de réaliser une mobilité ERASMUS
- Aide à la recherche d'entreprises, Préparation à l'élaboration des CV
- Préparation aux entretiens d'embauche
- Suivis réguliers en entreprise tout au long de la formation
- Visite d'entreprises
- Participation aux événements forts locaux et territoriaux (fête du Haricot de Soissons...).



COORDONNÉES

UFA /CFP Saint Vincent de Paul

13, avenue de Reims

CS 60193

02200 Soissons Cedex

Tél : 03.23.59.96.30

Email :ufa@stvincentdepaulsoissons.net

Coordonnées du développeur de Secteur :

h.brehaut@stvincentdepaulsoissons.net

Site internet :

www.stvincentdepaulsoissons.org

Facebook du secteur :

<https://www.facebook.com/sectionhoteliere>

Mise à jour decembre 2025