



Entreprise :

Apprenant :

OBJECTIFS

Être capable de :

- accompagner une équipe d'employé(e)s d'étage, de les former et de planifier leur travail
- de contrôler le travail demandé et d'appliquer des rectifications
- de rendre compte à la hiérarchie.

PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, détenir un diplôme de niveau V en hôtellerie ou une expérience professionnelle de 2ans minimum dans les métiers des étages.

LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

FORMATEUR

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

DUREE DE LA FORMATION

Faire un copier/coller de la convention.

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Signature de feuilles d'émargement (états de présence) signées par le stagiaire et le formateur en centre pour chaque demi-journée de formation.

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

SUIVI ET EVALUATION

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.

Fait à _____, le _____ / _____ / _____, en autant d'exemplaires que de parties.

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant

Formation TITRE PROFESSIONNEL GOUVERNANTE

heures

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

Signature et cachet du centre de formation