

TITRE PROFESSIONNEL

Gouvernant(e) (455h)



MÉTIER DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

OBJECTIFS :

Dans le respect des procédures et des consignes de sa hiérarchie, le/la gouvernant(e) 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.

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉ-REQUIS :

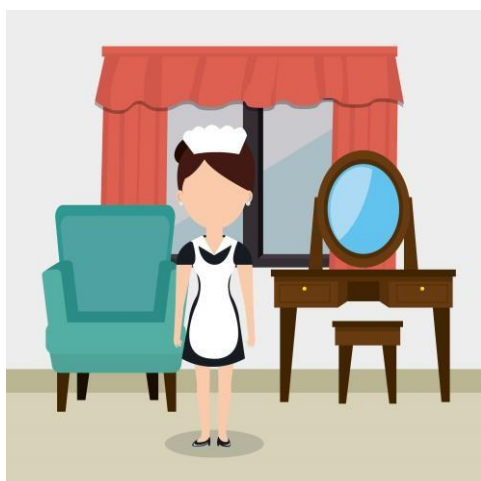
Niveau CAP minimum, ou être éligible au droit au retour en formation initiale : jeune âgé de 16 à 25 ans révolus sortant du système éducatif sans diplôme ou ne possédant que le diplôme national du brevet ou le certificat de formation générale.
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

ACTIVITÉ 1 :

Contrôler la qualité de la production du service des étages

ACTIVITÉ 2 :

Organiser et animer le travail des équipes du service des étages



Contacts :

contact@cfa3caps.fr
04.89.110,125
cfa3caps.fr

