



Gouvernante d'hôtel

Durée : 122'heures + 160'heures de stage pratique professionnel recommandé



Présentation du cours

La formation de Gouvernante en Hôtellerie proposée par s'adresse aux personnes souhaitant évoluer dans le domaine de l'hôtellerie, du housekeeping et de la gestion des services d'entretien au sein des hôtels, résidences, établissements touristiques ou structures d'hébergement.

Cette formation professionnalisante permet d'acquérir les compétences essentielles pour organiser, superviser et contrôler les activités d'entretien et de gestion hôtelière tout en garantissant les standards de qualité et de satisfaction client.

1

Objectifs principaux

- Comprendre le rôle et les responsabilités de la gouvernante en hôtellerie
- Maîtriser les techniques professionnelles d'entretien et de nettoyage
- Connaître les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité hôtelière
- Développer des compétences en gestion d'équipe et coordination du travail
- Savoir gérer le linge, les stocks et les produits d'entretien
- Contrôler la qualité des chambres et des espaces communs
- Développer une communication professionnelle adaptée à la clientèle
- Prévenir les risques professionnels et appliquer les règles de sécurité

Pourquoi choisir ?

- Programme structuré et orienté vers les besoins du secteur hôtelier
- Formation professionnalisante avec ateliers pratiques
- Formateurs expérimentés issus du terrain
- Alternance entre théorie, pratique et mises en situation
- Accompagnement pédagogique individualisé
- Suivi continu et préparation à l'insertion professionnelle
- Possibilité de paiement échelonné
- Groupes restreints favorisant l'apprentissage actif

Diplôme délivré

À l'issue de la formation, les participant·e·s reçoivent un :

Diplôme de Gouvernante en Hôtellerie AGPP Suisse

Le certificat atteste des compétences acquises dans :

- le housekeeping
- la gestion des chambres
- l'organisation hôtelière
- le contrôle qualité
- la coordination des équipes d'entretien

Prix de la formation

Coût total : 2250 CHF

Possibilité de paiement échelonné.

Début des cours et modalités de paiement

Les sessions de formation débutent régulièrement tous les lundis de chaque mois afin de permettre une intégration rapide et flexible.

Modalités de paiement :

- acompte à l'inscription
- paiement échelonné possible
- solde payable avant l'examen final

Moyens de paiement :

- virement bancaire
- paiement en ligne
- espèces avec facture acquittée

Un délai légal de rétractation de 7 jours ouvrables est accordé à compter du premier paiement.

Intérêt à suivre cette formation

- Forte demande de personnel qualifié dans le secteur hôtelier
- Formation courte et professionnalisante
- Développement de compétences transférables
- Possibilité de reconversion professionnelle
- Accès rapide au marché du travail
- Formation adaptée aux besoins des établissements hôteliers modernes

Perspectives d'emploi

Cette formation permet d'accéder à des postes tels que :

- Gouvernante d'étage
- Employé(e) housekeeping
- Responsable entretien hôtelier
- Agent d'hébergement
- Responsable des chambres
- Personnel d'entretien en résidence ou structure d'accueil

Encadrement pédagogique

- Formateurs expérimentés dans le domaine hôtelier
- Ateliers pratiques et démonstrations professionnelles
- Mises en situation réelles
- Suivi individualisé des apprenants
- Approche pédagogique basée sur la pratique professionnelle

Programme de formation – Gouvernante en Hôtellerie (122 heures)

Module	Intitulé	Durée	Présentiel	Théorie / Pratique
Module A.1	Présentation AGPP Suisse et introduction à la formation	3 h	P	T
Module A.2	Analyse des risques – parcours de formation	3 h	P	T
Module 1	Le rôle de la gouvernante en hôtellerie	6 h	P	T
Module 2	Les normes d'hygiène et de sécurité	6 h	P	T
Module 3	Techniques professionnelles d'entretien et de nettoyage	6 h	P	T / P
Module 4	Contrôle qualité des chambres et espaces communs	6 h	P	T / P
Module 5	Gestion du linge et des stocks	6 h	P	T / P
Module 6	Organisation des équipes et coordination du travail	6 h	P	T
Module 7	Communication professionnelle et relation client	6 h	P	T
Module 8	Gestion du temps et des priorités	6 h	P	T
Module 9	Bases du management hôtelier	6 h	P	T
Module 10	Analyse des risques professionnels et prévention	6 h	P	T
Module 17	Premiers secours et sécurité en établissement	6 h	P	T / P

Module 24	Examen intermédiaire – QCM	10 h	P	T
Module 26	Bilan intermédiaire	4 h	P	T
Module 27	Examen final théorique	3 h	P	T
Module 28	Mémoire et présentation orale devant jury	25 h	P	T
Module 29	Le devenir professionnel	3 h	P	T
Module 30	Préparation au stage pratique	3 h	P	T
Module 31	Stage pratique professionnel	-	P	P
Module 32	Atelier pratique – Techniques de recherche d'emploi	2 h	T	P

|| **TOTAL** | **122 heures** ||

Détail des compétences développées

Domaine de compétences	Domaine de compétences	Objectifs
1	Communication professionnelle	Développer une communication adaptée avec les clients et les équipes
2	Hygiène et sécurité	Appliquer les normes professionnelles et prévenir les risques
3	Housekeeping	Maîtriser les techniques d'entretien hôtelier
4	Contrôle qualité	Garantir les standards de propreté et de présentation
5	Gestion du linge et des stocks	Organiser les ressources et le matériel
6	Coordination d'équipe	Participer à l'organisation et au suivi du travail
7	Gestion des priorités	Organiser efficacement les tâches quotidiennes
8	Prévention et sécurité	Réagir correctement en situation d'urgence
9	Relation clientèle	Assurer un service professionnel et de qualité
10	Insertion professionnelle	Préparer l'accès à l'emploi dans le secteur hôtelier

Modalités d'inscription

- Formulaire d'inscription à compléter
- Entretien préalable avec un responsable pédagogique
- Documents à fournir :
 - pièce d'identité
 - CV
 - lettre de motivation facultative
- Validation de l'inscription après versement de l'acompte

Évaluation et validation

L'évaluation comprend :

- contrôles continus
- examens intermédiaires sous forme de QCM
- évaluations pratiques
- examen final théorique
- présentation orale devant jury
- rapport de stage pratique

Le certificat est délivré aux participants ayant validé l'ensemble des compétences et obtenu la moyenne requise aux évaluations.