

### Conditions d'accès :

En 4<sup>ème</sup> technique :

- Soit avoir réussi une 3<sup>ème</sup> secondaire
- Soit avoir réussi une 4<sup>ème</sup> professionnelle

### Titres obtenus au terme du 3<sup>ème</sup> degré :

- Le Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS),
- Le Certificat relatif aux Connaissances de gestion de base,
- Le Certificat de Qualification « Gouvernant(e) - Majordome » de 6<sup>ème</sup> année,
- Le Diplôme d'Honneur de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, reconnu des pairs.

### Grille horaire :

L'option étant nouvelle, la FWB pourrait modifier les cours du métier avant la rentrée.

Cours	4 TQ	5 TQ	6 TQ
<b>Formation commune</b>	<b>16 heures</b>	<b>18 heures</b>	<b>18 heures</b>
Education Economique et sociale	----	2 h	2 h
Education physique	2 h	2 h	2 h
Formation scientifique	2 h	2 h	2 h
Français	4 h	4 h	4 h
Langue moderne I	2 h	2 h	2 h
Mathématique	2 h	2 h	2 h
Religion – Morale – CPC	1 h	1 h	1 h
Histoire	1 h	1 h	1 h
Géographie	1 h	1 h	1 h
Cours de Philosophie et Citoyenneté	1 h	1 h	1 h
<b>Formation au choix</b>			
<b>Option de base groupée : Gouvernant(e)</b>	<b>16 à 18 h</b>	<b>16 à 18 h</b>	<b>16 à 18 h</b>
Relation Humaine	4 h	3 h	3 h
Informatique appliquée	3 h	2 h	2 h
Organisation et technologie	----	3 h	3 h
Langue moderne : anglais	2 à 4 h	2 à 4 h	2 à 4 h
Législation sociale	----	1 h	1 h
Sciences appliquées	2 h	----	----
Entretien des locaux	5 h	1 h	----
Travaux pratiques	----	4 h	5 h
<b>TOTAL</b>	<b>32 à 34 h</b>	<b>34 à 36 h</b>	<b>34 à 36 h</b>

Plus d'informations ?

Avenue de l'Ermitage, 7 – BE-5000 Namur – 081 / 77 68 34



[www.ehpn.be](http://www.ehpn.be)



@ehpnamur

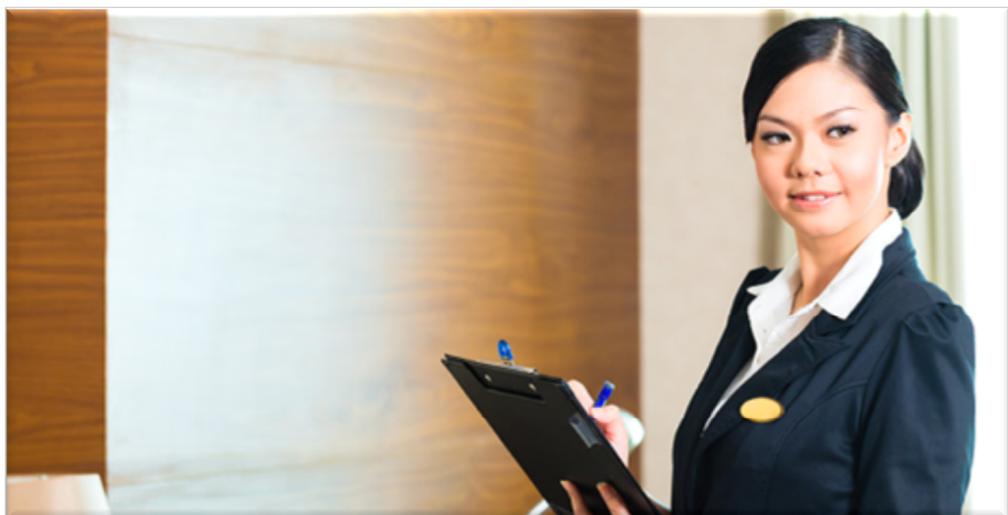
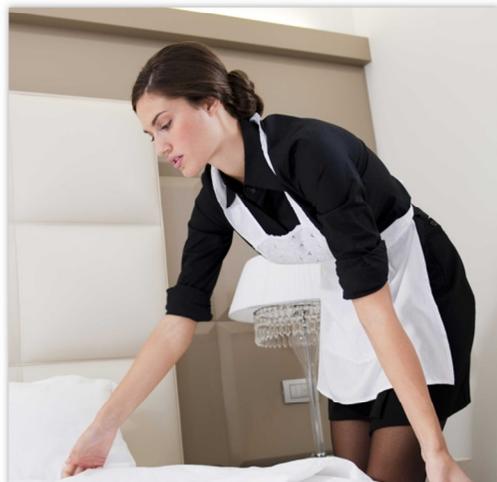


**Nouveau**



**ÉCOLE HÔTELIÈRE**  
PROVINCIALE DE NAMUR  
— CITADELLE —  
*Révélateur de Talents!*

*Section Technique de Qualification*  
*Gouvernant(e) - Majordome*



### Une formation réputée à la gastronomie éthique :

L'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur propose depuis près de 80 ans, une formation UNIQUE et PERFORMANTE ; les professeurs de pratique professionnelle, par exemple, comptent tous une expérience dans le secteur privé. Par ailleurs, le fait que l'établissement soit spécialisé dans une seule option, permet réellement de vivre par et pour l'hôtellerie. Qualité, rigueur, professionnalisme et éthique sont des valeurs d'ancrage véhiculées au sein de l'école par les élèves et à l'extérieur par nos anciens.

### Votre profil :

Vous aimez organiser, planifier, animer des groupes. Vous avez le sens des responsabilités, de l'ordonnancement, vous êtes rigoureux, méticuleux, discret et appréciez le travail en équipe ... alors sans conteste, cette formation vous épanouira.

### Le métier :

**De coutume, l'appellation de gouvernante est au féminin, et pourtant la profession s'adresse tant aux femmes qu'aux hommes**

De la poussière sur un meuble à l'ampoule grillée, aucun détail n'échappe au regard expérimenté du gouvernant. Maître de maison de l'hôtel, le gouvernant est garant de l'hygiène de l'établissement et du bien-être de la clientèle. Chargé de superviser une équipe de personnel de chambre, il est un personnage clé de l'hôtel... Linge de toilette, parures de lit, mobilier, sols et sanitaires : tout doit être impeccable. Sans oublier la petite note décorative qui rendra la chambre attrayante. Il organise et supervise les tâches du personnel d'étage, à savoir les femmes de chambre, valets et les lingères.

Le gouvernant est avant tout un responsable : il a la charge d'une équipe dont les « petites mains » contribuent à la réputation d'un établissement. Il doit disposer d'une capacité à manier avec tact et fermeté ses subordonnés. Un gouvernant exerçant dans l'hôtellerie de luxe doit par ailleurs disposer d'un sens de la précision et du détail sans équivalent.

La maîtrise de langues étrangères est toujours appréciée dans le milieu de l'hôtellerie, particulièrement dans les établissements à clientèle internationale. Le gouvernant doit savoir faire preuve de disponibilité et de diplomatie dans cet univers où le client est roi.

### Mission :

Les attributions du gouvernant sont les suivantes :

- Il établit l'emploi du temps de travail du personnel d'étage, délègue et répartit les tâches.
- Une fois leurs tâches accomplies, le gouvernant contrôle le nettoyage des chambres et des paliers et s'assure que les requêtes préalables de la direction ou des clients sont respectées : serviettes, bouquets de fleurs, boissons ou encore produits de bain.
- Il a également pour responsabilité de s'assurer que les installations sanitaires et électriques fonctionnent correctement avant l'arrivée de chaque nouvel hôte. Le gouvernant s'assure également que les linges de l'hôtel, ainsi que ceux des clients, soient nettoyés correctement et dans le respect des délais.
- C'est le gouvernant qui répond aux réclamations du client. Le chef gouvernant se déplace ainsi en permanence dans les couloirs de l'hôtel ; allant de la buanderie aux chambres, en passant par la lingerie ou les cuisines
- Le métier peut également s'orienter vers le majordome au service de privés.