

LÉNA CONSEIL

FORMATION HÔTELLERIE





NOTRE ORGANISME DE FORMATION

Spécialisation dans les métiers liés à **l'hébergement**.

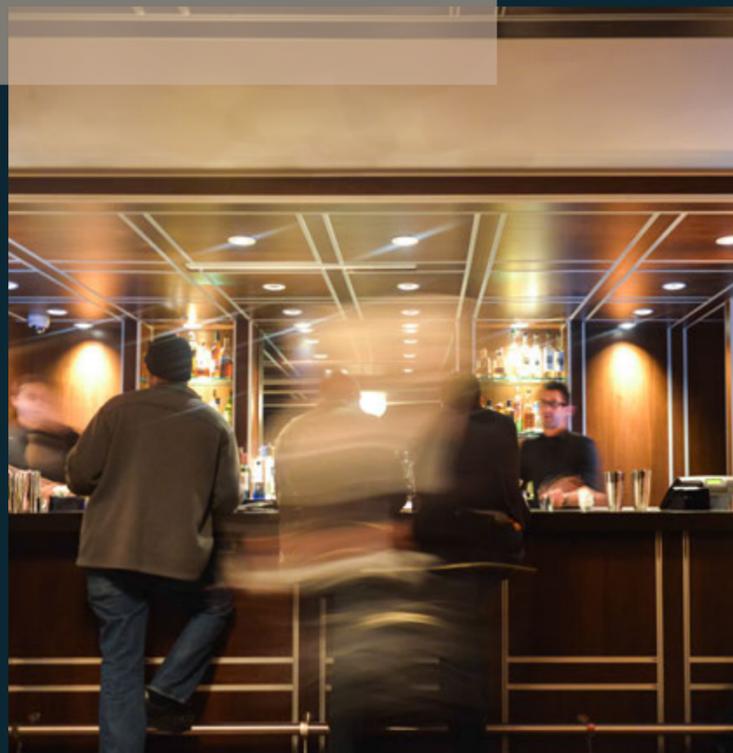
Implantation dans le **Val d'Oise** pour répondre aux besoins locaux :

- Centre de formation : Saint Ouen l'Aumône
- Plateau technique : Domaine des Vanneaux, Presles



Notre éthique : Former pour Grandir, Evoluer et Accroître les Capacités de Choix de nos candidat(e)s !





NOS DISPOSITIFS

HÔTELLERIE

Nos Titres professionnels :

- Titre Professionnel d'Employé d'Etage en Hôtellerie (niveau 3)
- Titre Professionnel de Gouvernant en Hôtellerie (niveau 4)
- Titre Professionnel de Réceptionniste en Hôtellerie (niveau 4)



EMPLOYÉ(E) D'ÉTAGE

Public :

Toute personne ayant un projet professionnel dans le secteur de l'hôtellerie.

Métiers visés :

- Valet de Chambre
- Femme de chambre
- Equipier
- Lingère
- Employé(e) d'étage

Pré requis :

- Savoir lire et écrire
- Aucune contre indication médicale (station debout prolongée)



PROGRAMME DE FORMATION

EMPLOYÉ(E) D'ÉTAGE

Enseignements généraux

Français
Anglais hôtelier
Mathématiques appliquées

Enseignements professionnels

Technologie hôtelière de base
Entretien des chambres et contribution à l'amélioration du service client
Entretien des lieux dédiés aux clients et contribution au service du petit déjeuner

Matières transversales

Bureautique
Prévention des risques liés à l'activité physique
Technologie de l'information et communication

Durée

490 heures en centre
175 heures en entreprise



GOVERNANT(E)

Public :

Toute personne ayant un projet professionnel dans le secteur de l'hôtellerie.

Métiers visés :

- Gouvernant(e) en hôtellerie
- Gouvernant(e) d'étage
- Assistant(e) Gouvernant(e)

Pré requis :

- Savoir lire et écrire
- Niveau de 1ère ou CAP/BEP (niveau 3)
- Aucune contre indication médicale (station debout prolongée)
- Première expérience dans le secteur de l'hôtellerie



PROGRAMME DE FORMATION

GOUVERNANT(E)

Enseignement généraux

Français à visée professionnelle
Anglais hôtelier
Mathématiques appliquées

Enseignements professionnels

Technologie hôtelière
Organiser et planifier le travail des équipes du service des étages d'un établissement hôtelier, animer le personnel des étages, contrôler la qualité de la production.
Répondre aux attentes des clients par une communication adaptées (y compris en anglais)

Matières transversales

Bureautique
Développement durable
Gestion du stress et des conflits
Techniques de recherche d'emploi

Durée

609 heures en centre
280 heures en entreprise

RÉCEPTIONNISTE

Public :

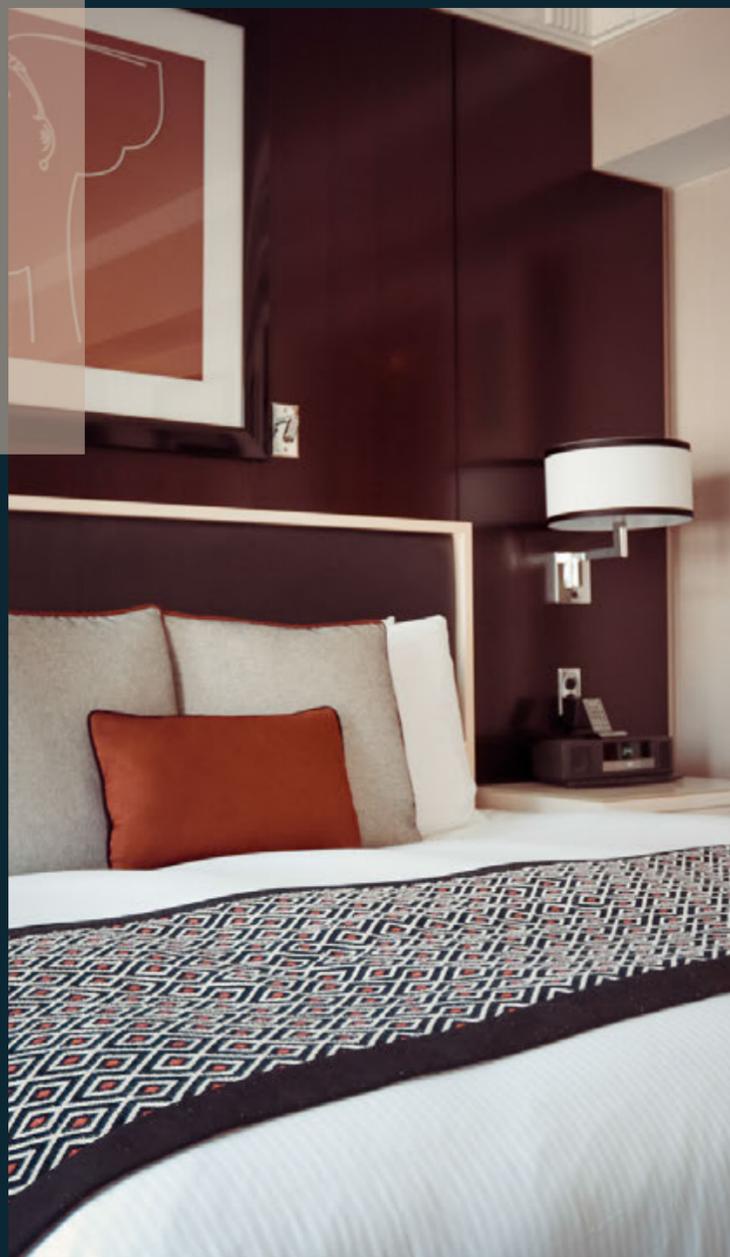
Toute personne ayant un projet professionnel dans le secteur de l'hôtellerie.

Métiers visés :

- Réceptionniste
- Employé(e) de réception
- Agent de réservation

Pré requis :

- Savoir lire et écrire
- Aucune contre indication médicale (station debout prolongée)





PROGRAMME DE FORMATION

RECEPTIONNISTE

Enseignements généraux

Français
Mathématiques appliquées

Enseignements professionnels

Technologie de base
Assurer les opérations de la réception des clients d'un hôtel, y compris en anglais
Contrôler et suivre l'activité de la réception d'un hôtel

Matières transversales

Développement durable
Techniques de recherche d'emploi

Durée

602 heures en centre
280 heures en entreprise



NOS PARTENAIRES





LÉNA CONSEIL



Notre centre de formation

11 bis avenue de la Mare
95310 Saint Ouen L'Aumône



Contact

Léna Conseil
01 34 02 31 43
formation@lenaconseil.com
www.lenaconseil.com

