

AGENT



Julie BONNOT

Gouvernement des services sociaux

26^{ème} PROMOTION

Mon parcours scolaire



- 2 Années de BEP service en restauration
 - Concours Antonietti
- 2 Années de BAC technologique en restauration
 - Concours : « champagne et fromages »
- 2 Années de BTS « Gestion hôtelière »

Mon parcours professionnel

- Responsable lingerie

- Les Airelles 5*Palace – Courchevel
- L'Apogée 5* - Courchevel



- Gouvernante d'étages

- L'Hermitage Barrière 5* – La Baule
- Le Grand Hôtel 5* Palace – St Jean Cap Ferrat



- Gouvernante Générale

- Domaine de Manville 5* - Les Baux de Provence
- Hôtel du Castellet 5* « Relais et châteaux » - Le Castellet



Mes motivations



Envie de développer mes connaissances

Sortir de sa zone de confort et me challenger

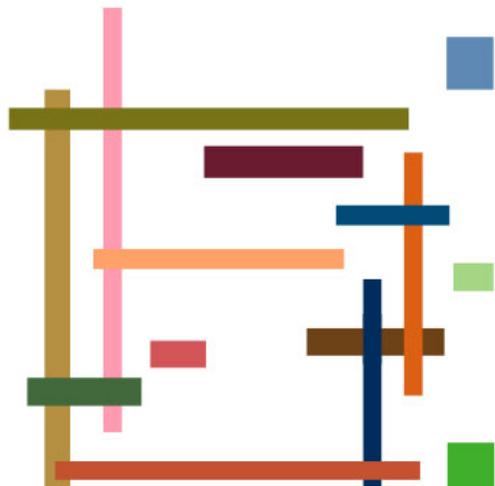
Aller à la rencontre des fournisseurs

Avoir le soutien de professionnel / amis / famille

Phase qualificative - novembre 2017



Gouvernant(e) Général(e) :
Management et Expertise
Opérationnelle



Janvier 2015

- 6 mois de préparation
 - Travail avec les fiches gouvernante
 - Approfondir et s'enrichir de lecture / reportages / ...
 - S'informer sur l'actualité hôtelière et générale
 - Lecture des précédents sujets
 - Travail en management
 - Gestes-métier quotidien
 - Se rendre dans les musées et expositions
 - Achats de livres

Phase finale – novembre 2018

- Sujets généraux : 1 an de préparation
 - Aller à la rencontre des fournisseurs
 - Bergan
 - Esprit gourmand
 - HTS bio
 - Yannick Blot – MOF fleuriste
 - Renforcer la langue anglaise
 - Sophrologie
 - Développer le sujet de l'étude de cas



Préparation du Chef d'œuvre

- Sujet obtenu début juillet 2018 (5 mois)
 - 2 mois consacré à la lecture du sujet et aux recherches en parallèle
 - Comprendre le sujet
 - Faire autant de recherches que nécessaire
 - 1 mois pour monter la première ébauche du projet
 - Trier les idées et les canaliser
 - Monter le planning de travail
 - 2 mois pour le développer et faire évoluer
 - Comité de soutien
 - Entreprises associées
 - Remise en question permanente du projet
 - Travail acharné

Finale du Concours
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

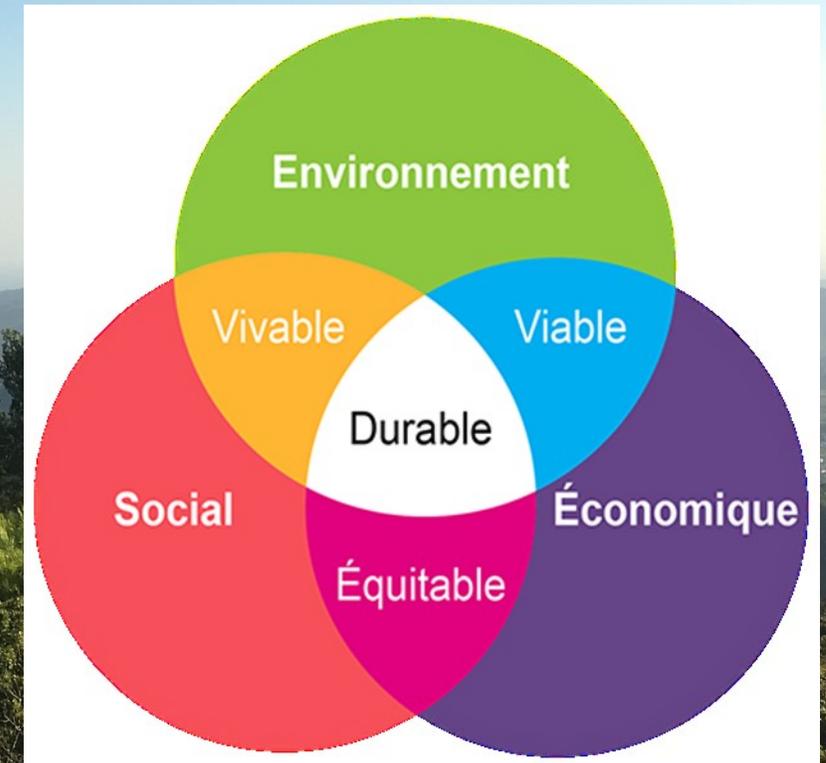
Gouvernante de service hôtelier

Création du service gouvernante dans un
établissement engagé avec la norme ISO 26 000

- Norme internationale représentée par 163 pays
- ISO 26 000 : Définit la responsabilité sociétale des entreprises
- Assure la pérennité de l'organisation à long terme au sein d'une communauté
- Équilibre entre les différents paramètres
- Norme non-certifiante

Norme ISO 26 000

International Organisation for Standardization



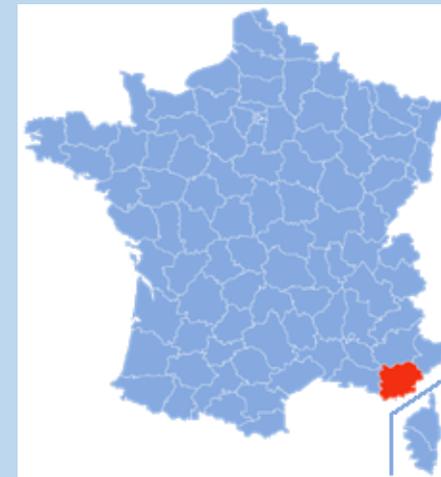
- Guider les entreprises dans la prise en charge des responsabilités sociétales
- Proposer un cadre pour :
 - Identifier et dialoguer avec les parties prenantes
 - Crédibiliser la communication à propos de la responsabilité sociétale
- Valoriser les résultats obtenus
- Améliorer les liens avec les clients, par un accroissement de la satisfaction et de la confiance

Elle s'articule autour de 7 paramètres



*Lodges du Castellet 5**

- Situé dans le Var en région Provence Alpes Côte d'Azur
- Proximité des moyens de transports
- Installé au cœur de la forêt



L'esprit du lieu

25 lodges

Espace d'accueil - parking

Salles de séminaire

Restaurant

Piscine à filtration naturelle

Royaume des enfants

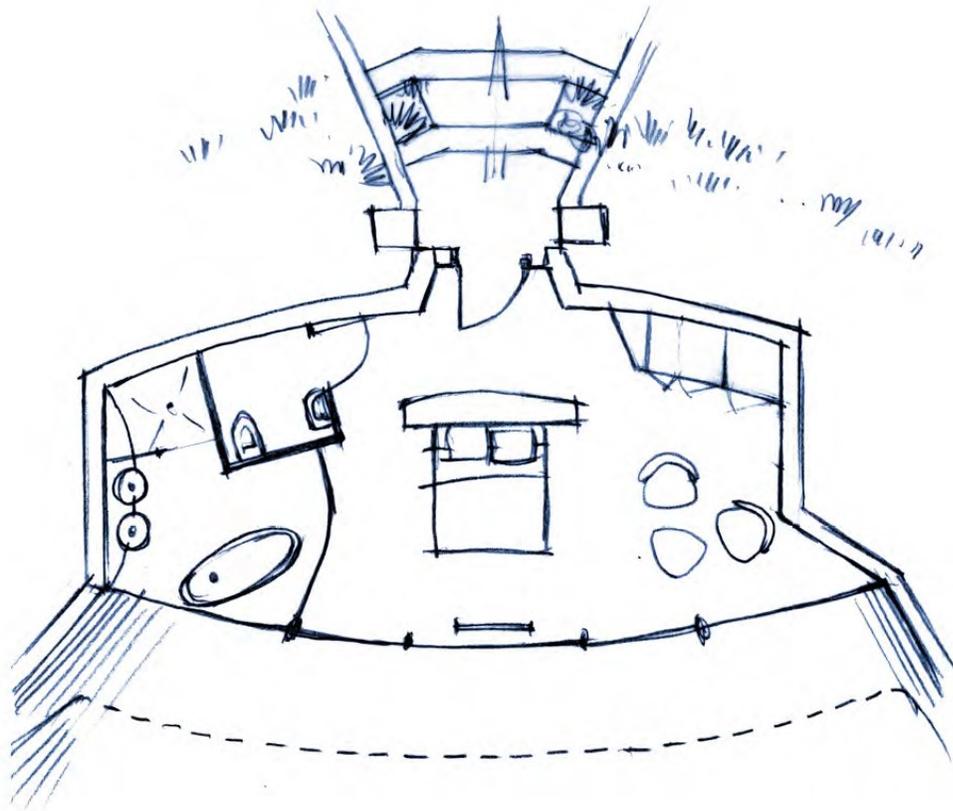




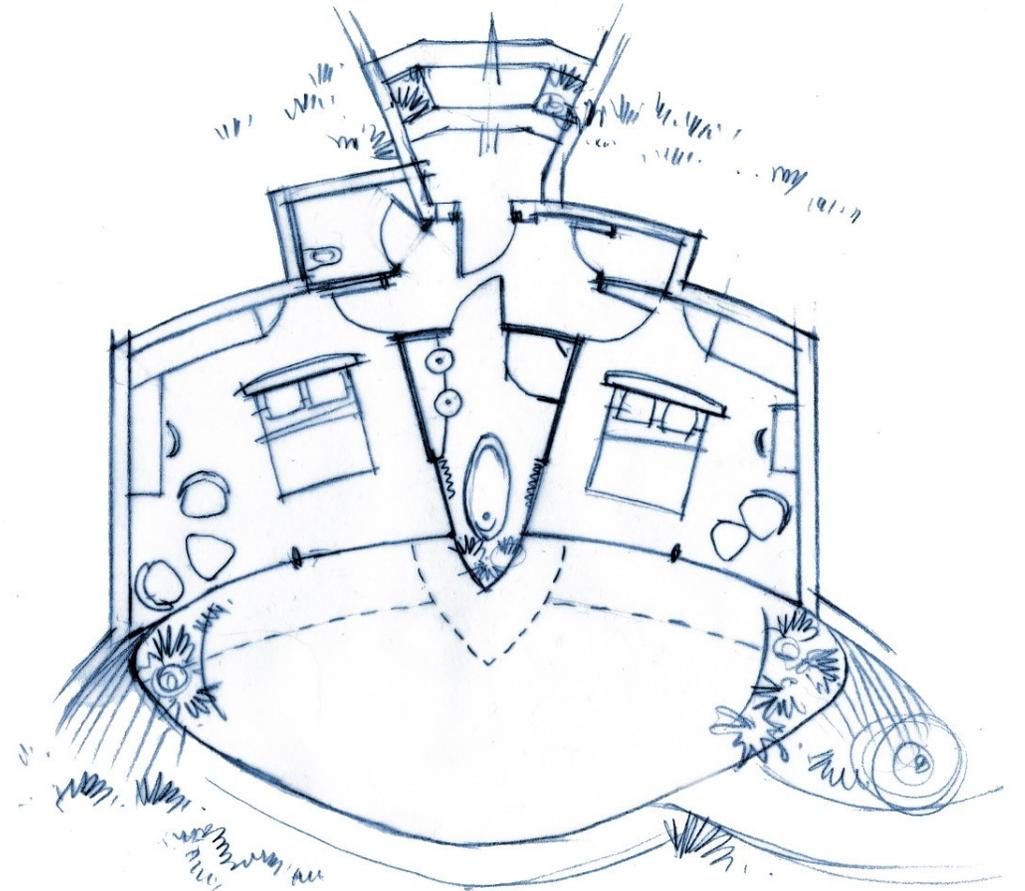
L'esprit des chambres

Les Lodges

15 Suites couples de 45m²



10 Suites familles de 70m²



Une aventure humaine – 3 jours d'épreuves

- L'étude de cas
« Digitalisation de l'hôtellerie, perdrons nous le contact client ? »
- Ateliers
Thème : punaise de lit
- Présentation de l'œuvre



Distinction – Mai 2019

