RENCONTRONS-NOUS !

05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD

AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026

DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

INFORMATIQUE, TECHNIQUE ET BUREAUTIQUE | COMMERCE, MARKETING, COMPTABILITÉ, GESTION | RELATIONS ET RESSOURCES HUMAINES | DÉVELOPPEMENT PERSONNEL | SÉCURITÉ ET SANTÉ AU TRAVAIL | LANGUES ÉTRANGÈRES

HÔTELLERIE : HYGIÈNE ET ENTRETIEN DES CHAMBRES

Soyez acteur de votre parcours de formation et passez à l'action !

Objectifs

- Gérer l'accueil : produits d'accueil et objets perdus
- Comprendre l'organisation de l'entretien des chambres
- Appliquer les protocoles d'utilisation des produits d'entretien
- Connaître la procédure de contrôle et d'inspection des chambres
- Intégrer les règles de discrétion en hôtellerie

Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation

La pédagogie est basée sur le principe de la dynamique de groupe avec alternance d'apports théoriques, de phases de réflexion et de confrontation d'expériences.

Des exercices pratiques accompagnent les apports théoriques et permettent un entraînement concret.

Le formateur est attentif à ce que chaque participant s'approprie méthodes et outils. Il pratique un accompagnement comportemental personnalisé à chaque apprenant par des méthodes d'écoute et de questionnement.

Chaque participant recevra avant le stage un document sur lequel il précisera ses attentes. Ce document permettra au formateur d'orienter la formation en fonction des objectifs de chacun.

Programme

1. Les produits d'accueil et leur circuit

Durée de formation
1 jour soit 7 heures

Public
Ce stage s'adresse à tous les hôteliers et le personnel en hôtellerie.

Prérequis
Aucun pré-requis.

Niveau / Certification Obtenue
Attestation de formation.

Type de formation / stage
Intra/Inter/Accompagnement individuel.

HÔTELLERIE : HYGIÈNE ET ENTRETIEN DES CHAMBRES

- Présentation des produits d'accueil
- Gestion des produits d'accueil
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation

2. Gestion de l'accueil et ses particularités

- Règlementation des objets trouvés
- Gestion des objets trouvés
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation

3. Organisation de l'activité pour gagner du temps : les procédures de travail

- Comprendre les règles d'organisation de l'entretien des chambres (chambre, linge, lit à blanc)
- Connaître et organiser le chariot
- Organisation d'une équipe de travail
- Maîtriser les règles du nettoyage d'une chambre
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation

4. Les protocoles d'utilisation des produits d'entretien : leur circuit et les règles d'hygiène

- Connaître la fonction de chaque produit d'entretien
- Connaître le circuit d'utilisation des produits d'entretien
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation

5. Le contrôle et l'inspection des chambres

- Maîtriser la procédure de contrôle
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation

HÔTELLERIE : HYGIÈNE ET ENTRETIEN DES CHAMBRES

6. Règles de discrétion

- Présentation des règles de discrétion à l'intérieur et à l'extérieur de l'hôtel
- Comprendre ces règles