

Lundi 2 et mardi 3 mars 2026
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30



Mme Pascale
LANDIS
Gouvernante
Générale

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les gestes, les postures et les techniques professionnelles du poste d'employé d'étage.
- Optimiser l'organisation de son poste de travail pour gagner en efficacité et en autonomie.



Contenus de la formation

Découvrir les techniques professionnelles

- Découverte des différentes techniques professionnelles
- Utilisation du chariot ménage
- Connaissance des produits et du matériel d'entretien
- Utilisation et mise en place du linge
- Méthodes de travail suivant les caractéristiques de l'entreprise

Découvrir les techniques opérationnelles

- Considération du client : assurer son confort, attitudes à adopter, importance des détails, départs tardifs, délogements, priorités
- Accueil personnalisé / Intimité du client
- Autocontrôle des chambres
- Spécificités des chambres en recouche / en départ

Sensibiliser les équipes

- A l'organisation du travail
- Aux règles de manipulation de produits et à leur toxicité
- Aux gestes et aux postures

Connaître les techniques Hygiène et sécurité

- Respecter les règles, les normes, les bons gestes
- Veiller à l'hygiène corporelle
- Procédure et méthodologie de nettoyage des chambres

Organiser le travail des équipes des étages

- Distribution des tâches
- Enchainements du travail
- Gestion des stades du linge

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Modalités d'accès

Personnel des étages
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- Pour les TNS

Via le formulaire d'AGEFICE

Coût

850€, prix net

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Etudes de cas et travaux pratiques sur une exploitation hôtelière.
- Jeux de rôles et simulations pratiques pour aborder l'organisation et la gestion optimale de sa fonction.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

