



★ **Mme Malika STARON**
Consultante en Hôtellerie

Dates de la formation

Lundi 4 et mardi 5 octobre 2021
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les techniques professionnelles pour améliorer la qualité, l'efficacité et le résultat du travail.

Sensibiliser à l'importance de la fonction pour répondre aux attentes du client en optimisant les prestations et le service.

Méthodes pédagogiques

Études de cas et travaux pratiques sur une exploitation hôtelière.

Des simulations de situation permettront d'aborder l'organisation et la gestion optimale de sa fonction.
Remise d'un livret pédagogique.
Formation en présentiel.

Public et pré-requis

Personnel des étages

Coût

850 € , prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Femme de chambre : optimiser son organisation du travail

► Programme détaillé

► Les techniques professionnelles

- Rappel 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

► Les techniques opérationnelles d'une chambre

- 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 et former

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

► Hygiène et sécurité

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

► Organisation et gestion du travail

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

► Bilan du stage

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

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu