



★ **Mme Malika STARON**
Consultante en Hôtellerie

Dates de la formation

Lundi 14 et mardi 15 novembre
2022
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. Sensibilisation à l'importance de la fonction pour répondre aux attentes du client en optimisant les prestations.

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 prérequis

Personnel des étages
Aucun prérequis

Coût

850 €, prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



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

Améliorer les techniques professionnelles des employés d'étages (perfectionnement)

► 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

- 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