



PRÉSENTIEL



Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf: 049HR09

Techniques de perfectionnement pour les employé(e)s d'étages

2 jours (14H) Ajouté le 15/06/2022 - Modifié le 24/10/2023

À partir de 510€ NET

Comment gagner en efficacité au quotidien



Objectifs

- Avoir les bons outils pour communiquer avec les services réception et techniques
- Acquérir une technique de travail dans son organisation et l'auto-contrôle en autonomie
- Connaître les règles d'hygiène en fonction des tâches et lieu de travail



Compétences visées

- Savoir communiquer
- Savoir appliquer les règles d'hygiène
- Gagner du savoir-faire et de l'autonomie



Public

Femme de chambre, Valet de chambre, Gouvernante, Personnel de réception débutants ou déjà confirmés.

Préreguis : Pratiquer le métier d'employé d'Etages

Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.



Programme

Matin 1

- Définition des fonctions de la femme de chambre et de la gouvernante/Fonctions spécifiques et complémentaires
- Quelles sont les attentes du client par rapport à sa chambre ?
- La chambre : lieu d'accueil à valoriser auprès du client
- Les techniques pour optimiser son organisation de travail







PRÉSENTIEL



Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf: 049HR09

Techniques de perfectionnement pour les employé(e)s d'étages

- Comment travailler en autonomie pour gagner en efficacité
- Les techniques pour communiquer avec la réception
- Le traitement des objets trouvés et des pannes constatées dans la chambre

Après-midi 1

- Les règles d' hygiène en hébergement hôtelier
- Les techniques pour traiter les différentes tâches
- Traitement des stocks, des produits et du linge

Matin 2

- Les techniques pour remettre en état une chambre (mise en situation des stagiaires dans une chambre, l'auto contrôle
- Le choix des produits et matériel, le chariot de ménage, le linge)

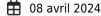
Après-midi 2

- Bilan de la matinée
- Les produits d'accueil
- Comment gérer les attentes du client VIP
- Le service de la couverture
- Les objectifs de l'auto-contrôle et les outils de l'auto-contrôle
- Bilan des 2 jours. (questions diverses)
- La formation comprendra de nombreux échanges avec les participants

Repas offert.



Dates & lieux



Angers

€ 510.00

09 décembre 2024

Angers

€ 510.00



Les points forts







PRÉSENTIEL



Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf: 049HR09

Techniques de perfectionnement pour les employé(e)s d'étages

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation!

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.



Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

Méthodes: Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos infrastructures. & nbsp;



Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation. A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM - quizz - mise en situation ...). Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.

