



7 HEURES



INTER ET INTRA ENTREPRISES
2 À 12 PARTICIPANTS



PRÉSENTIEL



VISIO

PROGRAMME

CONTROLE ET AUTO CONTROLE D'UNE CHAMBRE

PUBLIC : Cette formation s'adresse aux valets et femmes de chambre, gouvernants/gouvernantes d'étage, toute personne amenée à assurer la propreté et a conformité des chambres

PRE REQUIS : Avoir une première expérience dans l'entretien des chambres ou avoir suivi une formation de base en techniques de nettoyage hôtelier

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Contrôler correctement et rapidement une chambre
- Améliorer la qualité du service et la propreté des chambre
- Connaître les standards de nettoyage
- Identifier les enjeux de la qualité de service et leur impact sur la satisfaction client.
- Appliquer les standards de propreté et d'organisation propres à l'établissement.
- Réaliser un contrôle et un auto-contrôle efficaces, à l'aide d'une grille ou checklist adaptée.
- Assurer la traçabilité du contrôle à travers les documents et registres qualité.

Taux d'acquisition : 99,07%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

MÉTHODE :

Alternance d'apports théoriques, d'ateliers pratiques, de cas concrets, de jeux de rôles

Méthode active et participative

En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation.



7 HEURES



INTER ET INTRA ENTREPRISES
2 À 12 PARTICIPANTS



PRÉSENTIEL



VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

STANDARDS ET ORGANISATION DU TRAVAIL

- Connaître les attentes clients et les normes de propreté
- Identifier les standards de l'établissement
- Organiser efficacement son chariot et planifier le nettoyage

PROCEDURES DE REMISE EN ETAT D'UNE CHAMBRE

- Maîtriser les étapes de remise en état d'une chambre
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Identifier les erreurs à éviter

TECHNIQUES DE CONTROLE ET D'AUTO-CONTROLE

- Comprendre l'importance du contrôle et de l'auto-contrôle
- Utiliser une grille ou checklist de contrôle
- Repérer et corriger les écarts de qualité

TRACABILITE ET DOCUMENT D'USAGE

- Identifier les outils de traçabilité du service
- Savoir compléter correctement une fiche de contrôle

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés dans la propreté en milieu hôtelier