

**HYGIENE ET SECURITE**

**Les étages à la carte**

<p><b>Objectifs opérationnels :</b> Connaître les quatre postures pour faire une chambre. Maîtriser les techniques de travail efficaces et indispensables pour faire une chambre. Apprendre les règles d'hygiène personnelle et professionnelle dans les étages. Développer ses qualités d'accueil. Accompagner l'équipe à la mise en place de la couette dans les étages.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Tout le personnel des étages des hôtels</p> <p><b>Pré requis :</b> Aucun.</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	
<p><b>QUATRE POSTURES POUR FAIRE UNE CHAMBRE</b></p> <p>➤ <b>Finalité</b> Utiliser quotidiennement les gestes et postures les plus courants et les plus favorables à la santé lombaire.</p> <p>➤ <b>Objectifs pédagogiques</b> Repérer soi-même les postures qui favorisent la musculation. Appliquer quatre postures dans son travail d'employé d'étages.</p> <p>➤ <b>Thèmes abordés</b> Le fonctionnement de la colonne vertébrale. Les avantages et inconvénients pour la santé à utiliser différents gestes et postures. Les gestes et postures dans la chambre et la salle de bain.</p> <p><b>LES TECHNIQUES DE TRAVAIL EFFICACES ET INDISPENSABLES POUR FAIRE UNE CHAMBRE</b></p> <p>➤ <b>Finalité</b> Offrir au client une chambre de qualité en optimisant le temps de travail pour faire la chambre.</p> <p>➤ <b>Objectifs pédagogiques</b> Faire une chambre en suivant la procédure qui permette d'optimiser le temps de travail dans la chambre, le respect des règles d'hygiène et de sécurité pour le client et pour les employés des étages.</p> <p>➤ <b>Thèmes abordés</b> La procédure pour faire une chambre et une salle de bain de façon efficace. Les produits d'entretien, leurs dangers, leur utilisation selon les surfaces. L'utilisation du matériel de travail. Le respect des normes (des produits d'accueil, du pliage du linge). La sécurisation des effets personnels du client dans la chambre. La procédure d'auto-contrôle de la chambre. Le vocabulaire technique des étages</p> <p><b>LES REGLES D'HYGIENE PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES DANS LES ETAGES</b></p> <p>➤ <b>Finalité</b> Maîtriser et faire progresser l'hygiène en hébergement.</p> <p>➤ <b>Objectifs pédagogiques</b> Appliquer des règles d'hygiène personnelle et professionnelle pour éviter les contaminations.</p> <p>➤ <b>Thèmes abordés</b> Définition de l'hygiène. Les règles préventives personnelles et professionnelles (la chambre, le matériel). Les microbes et leur mode de vie. La contamination. L'hygiène du linge de chambre. Les surfaces à risques dans la chambre, dans la salle de bain, dans les offices.</p> <p><b>DEVELOPPER SES QUALITES D'ACCUEIL</b></p> <p>➤ <b>Finalité</b> Développer des comportements d'accueil</p> <p>➤ <b>Objectifs pédagogiques</b> Appliquer les techniques de communication verbale ou non verbale qui favorisent l'accueil personnalisé des clients.</p> <p>➤ <b>Thèmes abordés</b> La définition. Le périmètre de l'accueil. L'écoute active. Le schéma de la communication. L'empathie. L'attente des clients. L'intimité du client.</p> <p><b>ACCOMPAGNER L'EQUIPE A LA MISE EN PLACE DE LA COUETTE DANS LES ETAGES</b></p> <p>➤ <b>Finalité</b> Dresser un lit avec une couette sans solliciter ses articulations ou ses lombaires.</p> <p>➤ <b>Objectifs pédagogiques</b> Comprendre, accepter et appliquer une nouvelle méthode de travail pour faire le lit avec une couette.</p> <p>➤ <b>Thèmes abordés</b> L'acceptation du changement de méthode de travail. Avantages et inconvénients de l'utilisation de draps ou de housses de couette. Notions du fonctionnement de la colonne vertébrale. Les gestes et les postures favorables à la santé lors du housage/déhoussage. Les méthodes simples pour le housage et le déhoussage de la couette.</p>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p> <p><b>Le Formateur</b> Expérimenté en formation de personnels pour l'Hôtellerie –Restauration.</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b></p>  <p>Activités de découverte : questions/réponses, jeux (les 5 modules)</p> <p>Activités de démonstration : exposés, jeu de rôle (les 5 modules)</p> <p>Activités applicatives dans les étages et évaluatives (les modules 1, 2, 5)</p> <p><b><u>Intra entreprise France entière et International.</u></b></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p style="text-align: center;"><b>2 jours</b></p> <p style="text-align: center;"><b>1 050 €</b></p> <p style="text-align: center;">Réf : HR156</p>

**Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration**