

HYGIENE ET SECURITE

La gouvernante en hôtellerie

<p>Objectifs : Etre capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapter les techniques, les produits et les matériels aux locaux, aux supports et salissures à nettoyer ; - Accompagner les femmes de chambre dans l'application des règles d'hygiène et de sécurité ; - Suivre un protocole établi pour atteindre les objectifs fixés ; - Répartir les tâches à exécuter en veillant au bon déroulement de la prestation et à la qualité du travail accompli. 	<p><u>Personnes concernées :</u> Toute personne exerçant le métier de gouvernante ou bien souhaitant devenir gouvernante.</p> <p>Pré requis : Aucun.</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEDAGOGIE</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La connaissance des produits, des matériels et des techniques <ul style="list-style-type: none"> - Les produits (composition, pH, caractéristiques) - Les matériels - Les techniques d'entretien (chambre, sanitaires, circulations, ...) - Les techniques de nettoyage d'une chambre - La mise à blanc - Les règles d'hygiène et de sécurité ➤ L'organisation de la prestation <ul style="list-style-type: none"> - L'ordonnancement des tâches - La répartition des tâches - La gestion des contraintes clientèle - Le respect du cahier des charges - L'optimisation de son activité ➤ L'organisation du contrôle de la prestation <ul style="list-style-type: none"> - Le contrôle de la prestation - Les actions correctives et préventives - Le contrôle du respect des protocoles - Le contrôle des tenues vestimentaires - Le contrôle de l'hygiène corporelle - Le contrôle de l'attitude générale ➤ L'accompagnement des équipes <ul style="list-style-type: none"> - L'accompagnement des femmes de chambre - Le questionnement - La reformulation - La correction des gestes professionnels - L'analyse de l'activité ➤ La sécurité <ul style="list-style-type: none"> - L'étiquetage des produits - Les règles d'utilisation des produits et matériels - Le port des EPI - La prévention des risques liée à l'activité physique et à l'ergonomie ➤ La traçabilité <ul style="list-style-type: none"> - La remontée des informations - La mise en place de la traçabilité - L'utilisation des moyens d'enregistrement 	<p>Le Formateur</p> <p>Expérimenté en formation de personnels pour l'Hôtellerie –Restauration.</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Exposés, démonstrations, travaux pratiques, étude de cas, jeux de rôles, mises en situation.</p> <p>Une documentation est remise à chaque participant.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne à Paris, Lyon, Lille, Lisieux</p> <hr/> <p style="text-align: center;">3 jours</p> <hr/> <p style="text-align: center;">1 490 €</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR164</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration