

HYGIENE ET SECURITE
Conciergerie en station

<p>Objectifs : Assurer des services adaptés pour les propriétaires et locataires en station. Savoir accueillir le locataire et lui remettre les clés lors de l'arrivée en station. Savoir gérer la prestation ménage ainsi que le service de blanchisserie. Être en mesure d'établir l'état des lieux et d'assurer la visite de début ou de fin de saison.</p>	<p><u>Personnes concernées</u> : Toute personne souhaitant développer une activité de conciergerie en station.</p> <p>Pré requis : aucun.</p>
PROGRAMME	PEDAGOGIE
<p>Accueil et remise des clés Les enjeux d'un accueil de qualité Les critères de qualité d'un bon accueil Les situations d'accueil Assurer un accueil de qualité Poser les bonnes questions Apporter une réponse de qualité La prise de congé Savoir-faire et savoir être La pratique de l'accueil physique Entraînement à l'accueil téléphonique Formulations professionnelles de l'accueil</p> <p>Service de blanchisserie Appréhender les enjeux de la fonction linge Appréhender le monde microbien en milieu à risques Connaître et appliquer les règles d'hygiène Connaître et utiliser le matériel Connaître et utiliser les produits Organiser le travail en lingerie Organiser le circuit du linge Respecter les règles de sécurité Contrôler le résultat</p> <p>Prestation ménage Matériel et produits lessiviels Hygiène Nettoyage et mise en place de la chambre Nettoyage et mise en place des espaces communs Entretiens généraux et sécurité Gestes et postures</p> <p>Etat des lieux Définition, rôle et conséquences des états des lieux Exercice d'analyse de responsabilités Exercice de lecture critique d'un état des lieux La législation en vigueur Etude des règles pour quelques cas particuliers Quelques conseils pour un état des lieux efficace Etudes de cas</p>	<p>Le Formateur Consultant expérimenté, spécialiste de la formation continue et des activités de conciergerie en station.</p> <p>Moyens et pédagogie Active, participative et démonstrative. Analyse et observation sur le terrain.</p> <p>Intra entreprise France entière et International.</p> <p>Tarif inter par personne à Paris, Lyon, Lille, Lisieux</p> <hr/> <p style="text-align: center;">4 jours</p> <hr/> <p style="text-align: center;">1 990 €</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR192</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration