



ASSURER UN SERVICE D'ÉTAGES

CONTENU DE LA FORMATION

- Préparer sa prestation de nettoyage (récupération des clés ou des pass, bips et instructions, prendre connaissance de la fiche d'occupation des chambres)
- Agir en autonomie dans les limites des missions confiées ou des responsabilités déléguées
- Organiser la progression de son travail selon l'état des chambres, leur localisation et les préparations supplémentaires (lit, VIP...)
- Préparer ou approvisionner le chariot, ou les chariots, selon les besoins des chambres et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et le vérifier
- Utiliser les produits de façon appropriée selon les données des fiches techniques (produit selon surface, respect des dosages, des temps d'application, de l'usage exclusif des contenants, conserver les bouteilles ou flacons fermés ...)
- Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers
- Appliquer le protocole préalable en vigueur concernant le nettoyage d'une chambre (frapper, laisser la porte ouverte...)
- Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service



C.F.A BY CATALYSE

I. NETTOYER LES CHAMBRES

- Sélectionner les équipements de protection en fonction de la tâche à réaliser
- Utiliser le matériel de dépoussiérage : balayage humide, balayage à sec, aspirateur poussière dans le nettoyage ou la remise en état d'une chambre à blanc ou en recouchage
- Effectuer un dépoussiérage des surfaces horizontales, verticales, des mobiliers et des objets meublants
- Effectuer un lavage et une désinfection d'un bloc sanitaire et de ses accessoires
- Vider les poubelles et installer les produits d'accueil, lessiviels, la papeterie ainsi que les accessoires à destination du client (télécommande, peignoir...)
- Réaliser des tâches dans un temps contraint ou dans le respect d'échéances
- Contrôler quantitativement et qualitativement l'état du linge provenant de la lingerie
- Vérifier l'état des équipements, du linge, du mobilier et signaler toute détérioration
- Contrôler le bon fonctionnement du matériel de nettoyage et assurer leur nettoyage après utilisation
- Préparer le linge à destination de la lingerie (trier le linge, isoler le linge détérioré)
- Anticiper l'entretien, la maintenance du matériel, des équipements de nettoyage
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements en identifier les conséquences sur l'organisation du travail et alerter la hiérarchie en tant que de besoin
- Assurer la traçabilité des opérations de nettoyage et autres
- Apprécier visuellement la qualité de son travail
- Ajuster sa méthode de travail pour obtenir le résultat souhaité
- Appliquer spontanément les gestes et postures adaptés
- Appliquer les règles de base et les précautions de tri des déchets



ASSURER UN SERVICE D'ÉTAGES



II. ASSURER LE SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS

CONTENU DE LA FORMATION

- Préparer un petit déjeuner simple, continental ou américain dans le respect de leur composition respective
- Effectuer la mise en place de la salle (tables, ustensiles, couverts...)
- Vérifier le bon fonctionnement des machines, la propreté des couverts et des tables, l'emplacement des consommables (espace réfrigérant)
- Installer un buffet de petit déjeuner en salle de restaurant dans le respect de sa composition
- Accueillir les clients et les identifier selon leur numéro de chambre
- Réapprovisionner un buffet au fur et à mesure
- Débarrasser les espaces du petit déjeuner et les remettre en état au fur et à mesure

- Préparer le contenu d'un plateau pour un petit déjeuner servi en chambre conformément à la commande et à l'heure souhaitée
- Vérifier que la présentation du plateau est soignée (positionnement organisé et rationnel, plateau propre et bon état...)
- Amener le plateau du petit déjeuner en chambre dans le respect du protocole

