



FORMATION PROFESSIONNELLE

LE NETTOYAGE PROFESSIONNEL EN HOTELLERIE

PUBLIC

- Agent de propreté, chef d'équipe, agent de maîtrise.

PRE REQUIS

- Lecture, écriture

OBJECTIFS

Permettre aux stagiaires :

- De comprendre les principes d'organisation et de gestion du poste du travail
- De connaître l'essentiel des produits et techniques utilisés pour l'hygiène hôtelière
- D'être en mesure d'auto contrôler la qualité de leur prestation

CONTENU

LES MATERIAUX ET LES SALISSURES

- Matériaux de surfaces courants et salissures
- Principes des cycles d'entretien des surfaces

LES PRODUITS

- L'action nettoyante
- Notions simples de chimie (PH, tensio activité, détergence, composants, utilisations...)
- Etiquetage et sécurité

L'HYGIENE

- Les micro-organismes
- Les contaminations et transmission des germes
- Principes de désinfection
- Les produits nettoyants, les produits désinfectants
- La méthode HACCP

LE POSTE DE TRAVAIL

- Les moyens techniques du nettoyage
- L'organisation logique du travail
- Gestuelle et postures, hygiène et sécurité
- Gains et pertes de temps, auto contrôle du travail
- Le relationnel avec le client

LE NETTOYAGE DES CHAMBRES

- La chambre de recouche, la chambre à blanc
- Les sanitaires
- La vérification des équipements

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- exposés et cours théoriques
- démonstrations pratiques
- présentation de documents et d'exemples
- projection de transparents
- à la fin du stage, une documentation technique est remise aux participants

DUREE

- 2 journée ou 4 demi-journées / 14 heures

VALIDATION

- Délivrance d'une attestation de stage
- Soumission d'un questionnaire confidentiel d'évaluation

HYFORM

l'Ouratory
66500 Los Masos
SIRET : 326 441 763 00041

Code NAF : 804C

tél. : 04 68 96 40 92
fax : 04 68 96 40 92
info@hyform.com
N° DECLARATION EXISTENCE : 91 66 00602 66