

TP Employé.e d'Étage en Hôtellerie

Description

Champs de Méta

Prerequis :

- Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client
- Entretenir les lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner

Programme De La Formation :

- La connaissance des produits et les protocoles
- L'entretien d'une chambre à blanc
- Le service petit déjeuner - Le linge
- Le fonctionnement du service des étages
- L'approvisionnement du chariot d'une femme de chambre
- La préparation du matériel et des produits nécessaires aux interventions
- Le nettoyage et la remise en état d'une chambre
- Le contrôle de l'état des équipements et l'évaluation de la chambre
- La réception, le rangement et la distribution du linge propre.
- La mise en place de la salle petit déjeuner et d'un buffet petit déjeuner
- Le réapprovisionnement du buffet dans le respect des règles d'hygiène
- La mise en place d'un plateau conforme à la commande
- Le service du petit déjeuner en chambre

400 à 550 heures totales

Informations Dates :

- Formation en alternance : Contrat de professionnalisation ou d'apprentissage
- Formation à temps plein

Informations Public :

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particulier

Informations Validation :

- Attestation de fin de formation
- Titre Professionnel Employé e d'étage du Ministère du Travail - niveau 3