



Contrôler les chambres d'un hôtel

Éligible CPF et OPCO

Descriptif du métier :

Le gouvernant en hôtellerie contrôle les chambres, les lieux publics et les locaux de service et assure le suivi des prestations proposées par le service des étages. Il régule les relations interpersonnelles des équipes et transmet les consignes relatives au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail.

Objectifs de la formation :

- Coordonner et suivre la réalisation des actions de nettoyage et d'entretien.
- Contrôler simultanément la propreté et l'hygiène des locaux.
- Signaler les dysfonctionnements techniques au service de maintenance.
- Assurer le suivi des interventions du service technique.
- Appliquer et faire respecter les consignes en relatives à la sécurité des biens et des personnes.

Public : Tout public

Durée : 14 heures

Financement : CPF, Plan développement des compétences, AIF

Prérequis : aucun

Accès à la formation : Dossier individualisé avec test de positionnement. Entrée et sortie permanente. Action de formation accessible aux publics en situation de handicap.

Modalités du dispositif d'évaluation : Évaluations des acquis en cours de formation, tests tout au long de la formation. Evaluations passées en cours de formation.

Méthodes Pédagogiques :

Cette formation peut être modularisée, individualisée selon profil. Lors de la formation plusieurs méthodes et technique sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence. Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation. Les techniques utilisées sont : mise en situation, étude de cas et brainstorming.

Moyens pédagogiques : Ressources pédagogiques et échange avec des professionnels de terrain. Plateforme e-learning.

