

**CENTRE DE FORMATION
AUX METIERS DE L'HYGIENE**
Enregistré sous le n°91-11-00945-11

TITRE DE LA FORMATION

Perfectionnement des métiers en rapport avec l'hébergement

PERSONNES CONCERNEES

Responsable d'équipe hébergement et intervenant en hébergement

OBJECTIFS

Assurer la production du service en fonction de l'activité de l'établissement.
Appliquer les évolutions réglementaires en matière d'hygiène en milieu hôtelier ou d'hébergement.
Impliquer et responsabiliser l'ensemble du personnel concerné,
Appliquer une méthodologie rigoureuse pour mettre en oeuvre les exigences d'hygiène.
Appliquer les règles d'ergonomie et de sécurité dans les gestes et postures au travail.

CONTENU DU STAGE

Les rôles et fonctions du personnel hôtelier,
La propreté du cadre de vie,
L'hygiène des surfaces,
Le service (notion HACCP)
Le rôle du linge et des vêtements,
Le lit et environnement, (sanitaires etc.....)
Le nettoyage rationnel,
Le PH des produits
Les paramètres du nettoyage et ses méthodes d'applications
Les différents types de surfaces et salissures
Pourquoi et comment nettoyer
Les différents matériels de nettoyage et d'entretien
L'application de la méthode des 5M,
La sécurité et l'utilisation des produits.

METHODE PEDAGOGIQUE

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur),
Travaux pratiques effectués dans les locaux équipés du centre de formation.

DEROULEMENT DU STAGE

Durée :01 journée 07 heures DE : 8h30 – 12h / 13h30 -17h00

Lieu : Centre de Formation TORT SA –36 Rue du Languedoc – 11200 LEZIGNAN CORBIERES
Nombre de stagiaires : 10 personnes maximum
Formateur : Centre de Formation TORT SA
Coût : voir convention

SUIVI ET EVALUATION

Un dossier support est remis au stagiaire à l'issue de la formation,
Réalisation d'un quiz.