RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
ACADÉMIE DE PARIS

Services Hôteliers - Chambre - Lingerie - Petit-déjeuner

Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT

Dates

Du 02/01/2024 au 20/12/2024
Sessions ouvertes pour 2024 - nous contacter pour les dates

Public

Salarié en ESAT

Durée

Durée personnalisée
Module 1 = 30h
Module 2 = 10h
Module 3 = 15h
Durée personnalisée

Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en présentiel

Contact(s)

Pôle handicap sur mesure
Coordonnatrice
s.smai@gretametehor.com
Tél 01 53 68 06 93
Référente handicap : Sonia SMAI
Tél : 01 53 68 06 93

Coût de la formation

180,00 euros/h
Tarif pour un groupe de 6 à 8 personnes

Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Pôle handicap
29 bis, rue de Cronstadt - 75015 PARIS
Site de l'ESAT

OBJECTIFS

- Se former aux métiers de femme de chambre, valet de chambre, assistante lingère, employé room-service.
- Développer ses connaissances en organisation, hygiène et ergonomie.

PRÉREQUIS

Endurance physique, sens de l'observation et de l'esthétique.

CONTENUS

Module 1 - L'entretien de la chambre :
- Examiner l'état d'une chambre.
- Adapter les standards selon le standing..
- Faire un lit : choix d'une méthode.
- Faire la salle de bains : l'utilisation des produits.
- Organiser et approvisionner le chariot.
- Utiliser les documents professionnels.
- S'auto-contrôler.

Module 2 - La lingerie :
-Différencier le linge par type et matière.
- Evaluer les besoins d'une femme de chambre.
- Tenir à jour le stock de linge.
- Contrôler l'état du linge.
- Entretenir les effets des clients.
- Différencier les modes de gestion.

Module 3 - Le service du petit déjeuner (chambre et salle) :
- Connaitre l'organisation d'une cafétéria.
- Différencier les formules de PDJ.
- Préparer les boissons chaudes.
- Dresser une mise en place PDJ en salle, sur plateau.
- Adapter la mise en place en fonction des standards.
- Prendre une commande téléphonique.
- Préparer une commande.
- Présenter la commande sur le plateau.
- Servir une commande en salle.
- Réapprovisionner un buffet PDJ.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques en situation et accompagnement personnalisé pour chaque stagiaire.
- Remise d'un livret pédagogique à chaque stagiaire.

RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation