

# Améliorer les techniques professionnelles des employés d'étages



## Partie 1

### PARTICIPANT(S) :

Professionnels du secteur Hôtels Cafés  
Restaurants

### ORGANISATION :

**Durée :** 14h

**Lieux :** Campus du Lac Bordeaux ou  
Libourne

### INTERVENANT(S) :

Formateur expert en techniques  
professionnelles d'hôtellerie

### ELIGIBILITE :

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS  
Mandataire : PURPLE CAMPUS  
Formation disponible en INTER et en  
INTRA Entreprise

### VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de  
la formation, l'acquisition des  
connaissances des participants à travers  
la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de  
formation conforme à la législation en  
vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque  
participant.

#### CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010  
Code APE-NAF 8542Z  
N° Existence 7233 042 4333

#### Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -  
33071 Bordeaux Cedex  
Tél. 05 56 79 52 00  
campus@formation-lac.com

#### Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne  
Cedex tél : 05 57 25 40 66  
campus@formation-lac.com

### OBJECTIFS

#### Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Maintenir une propreté visuelle et microbiologique dans les locaux et sur les surfaces.
- Choisir le bon matériel professionnel adapté à sa méthode et à ses procédures de travail.
- Utiliser le matériel pour garantir son action en toute sécurité.
- Entretien du matériel.
- Maîtriser les techniques de nettoyage à la vapeur.
- Répondre aux attentes des clients.

### MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active et séquentielle.
- Mise en œuvre sous forme d'ateliers favorisant la mise en situation, l'application immédiate et l'expérimentation en alternance des phases théoriques.
- Formulation des problématiques et échanges d'expériences.
- Évaluation continue des acquisitions des apprenants au fil de la formation et phase de clôture par la réalisation d'un exercice appliqué ou rédactionnel.

### CONTENU DU PROGRAMME

#### CONTEXTE ET GÉNÉRALITÉS

##### L'environnement de travail

- Le fonctionnement du service
- L'organisation quotidienne du travail
- Les différents lieux d'exercice des acteurs du service
- Les attentes des clients en termes de :
  - Confort visuel
  - Confort effectif
  - Propreté de la chambre (literie, espace nuit, espace sanitaire)

##### Connaître les services annexes

- Le service de couverture
- Le mini bar
- Le room service
- La carte d'oreiller
- Le coffre-fort

##### Utiliser les techniques et les produits standards

- Les différents produits (utilisation, dosage, fonction, prévention, application) et la chimie des produits (ph, mélange, impact écologique, efficacité)
- L'organisation du chariot
- Rappel des procédures standards de nettoyage (recouche, chambre à blanc, parties communes, etc.)
- Nettoyage et entretien des textiles

### LE NETTOYAGE VAPEUR

#### Définition

- Efficacité de la vapeur, concept, impact microbiologique, impact écologique, remplacement des produits « chimiques »
- Utilisation (type de surface, type de textile, chronologie)
- Présentation du matériel (fonctionnement, règle de sécurité, entretien, utilisation, autonomie)

#### Principes physiques

- La Vapeur sèche
- L'état gazeux
- La vapeur à l'état liquide
- La température de l'eau
- La pression

#### Accessoires et entretien du matériel

- Les microfibras : carré grand format, carré, gant, essuie top, mop, crystal, couleur et entretien
- Rangement stockage

# Améliorer les techniques professionnelles des employés d'étages



## Partie 2

### PARTICIPANT(S) :

Professionnels du secteur Hôtels Cafés  
Restaurants

### ORGANISATION :

**Durée :** 14h

**Lieux :** Campus du Lac Bordeaux ou  
Libourne

### INTERVENANT(S) :

Formateur expert en techniques  
professionnelles d'hôtellerie

### ELIGIBILITE :

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS  
Mandataire : PURPLE CAMPUS  
Formation disponible en INTER et en  
INTRA Entreprise

### VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de  
la formation, l'acquisition des  
connaissances des participants à travers  
la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de  
formation conforme à la législation en  
vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque  
participant.

#### CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010  
Code APE-NAF 8542Z  
N° Existence 7233 042 4333

#### Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -  
33071 Bordeaux Cedex  
Tél. 05 56 79 52 00  
campus@formation-lac.com

#### Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne  
Cedex tél : 05 57 25 40 66  
[campus@formation-lac.com](mailto:campus@formation-lac.com)

- Le détartrage
- Le contrôle et la maintenance de l'état du matériel

### TECHNIQUES ET PROCESS

#### Atelier d'utilisation

- Mise en marche
- Paramétrage / Réglage
- Branchement, remplissage, installation, fixation des accessoires
- Règles de sécurité
- Le bouchon de sécurité
- Chaleur, câblage, distance, appareil électrique

#### Atelier technique

- La marche en avant
- Lavage des sols
- Détachage des textiles, tapis et moquette
- Nettoyage des vitres et des miroirs
- Nettoyage des graisses et des salissures
- Détartrage, décapage, récurage
- La désinfection
- Assainissement de l'air
- Biofilm

### EVALUATION

- Exercice d'application sur une recette imposée ou un test sous forme rédactionnelle (QCM, élaboration d'une fiche technique, description d'un process de production, etc...)
- Correction collégiale