

Notre accompagnement en Hôtellerie



ORGANISATION DE VOTRE EQUIPE

Audit et Diagnostic

Evaluer l'organisation de vos équipes pour mesurer l'adéquation des postes avec les exigences et le fonctionnement de votre Hôtellerie (Nettoyage, Bio nettoyage, le service en chambre, la gestion du linge...)

L'objectif est de s'intéresser et de prendre en compte l'ensemble des facteurs ayant une influence significative sur le fonctionnement et l'organisation de votre équipe :

- ◆ Les différents acteurs et leur interaction (effectifs | compétences | fonctions de chacun).
- ◆ Les activités et les moyens
- ◆ Méthodes, savoir-faire et pratiques professionnels
- ◆ Les temporalités des activités (périodes de début et de fin programmées | temps forts...)

Objectif : Etablir une structure organisationnelle fiable, stable, performante et pérenne en prenant en compte le contexte de l'établissement.

Notre accompagnement en Hôtellerie

Assistance organisationnelle

- ◆ Etude de postage
- ◆ Planning de roulement
- ◆ Répartition des effectifs et des horaires
- ◆ Organigramme de répartition et planification des tâches par fonction.
- ◆ Réalisation des Fiches d'activité

Accompagnement au changement

Accompagner vos équipes au changement, les conseiller et les rassurer en leur expliquant la situation et les actions à mener.

- ◆ Communication auprès du personnel en amont de la mise en place de la nouvelle organisation.
- ◆ Favoriser l'adhésion et l'acceptation au projet en expliquant aux collaborateurs la démarche et les objectifs visés.
- ◆ Mettre en avant l'amélioration des conditions de travail (meilleure répartition et exécution des tâches...)



Nos solutions en Hôtellerie



Conseils, Solutions techniques, et accompagnement...

Audit et Conseil

- ◆ Audit de fonctionnement
- ◆ Evaluation des moyens et des bonnes pratiques professionnelles
- ◆ Revue documentaire sur site
- ◆ Vérification de l'adéquation de vos procédures et protocoles avec le Fonctionnement de votre établissement

Création ou assistance à l'élaboration de vos protocoles

- ◆ Rédaction des protocoles, procédures, formulaires d'enregistrement, de traçabilité et d'autocontrôle adaptés à votre établissement.
- ◆ Mise en place de la signalétique, affichage des informations obligatoires et des documents de traçabilité



Notre accompagnement en Hôtellerie

Achats (Conseils et négociation)

- ◆ Matériel pour les activités de Bio-nettoyage
- ◆ Matériel pour la distribution des repas en chambre
- ◆ Produits d'entretien

Formation

- ◆ L'organisation du service en chambre (Savoir-être & Savoir-faire)
- ◆ Hygiène et entretien des locaux.
- ◆ Les risques liés à l'utilisation des produits d'entretien
- ◆ La Fonction linge
- ◆ Encadrement d'une équipe de nettoyage

Sécurité au travail

Le contexte réglementaire impose depuis 1991 à l'employeur de mettre en œuvre des principes généraux de prévention des risques professionnels en procédant à l'évaluation de ceux-ci.

- ◆ Identifier et analyser des situations à risque
- ◆ Rechercher et mettre en œuvre les mesures de prévention
- ◆ Mettre en place des procédures de prévention des risques professionnels
- ◆ Elaborer et Mettre en place le document unique
- ◆ Planification des actions de prévention
- ◆ Création ou Mise à jour de la signalétique et de l'affichage réglementaire

