الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية République Algérienne Démocratique et Populaire وزارة التكوين والتعليم المهنيين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

Institut National de la Formation Professionnelle - Kaci Taher -

المعهد الوطني للتكوين والتعليم المهنيين - قاسي الطاهر -



Programme d'Etudes

Hôtellerie/Option: Hébergement

Code N°: HTO1201

Comité technique d'homologation Visa N° : HTO 16/12/16

CAP

Niveau II

2016

TABLE DE MATIERES

INTRODUCTION

- I- STRUCTURE DU PROGRAMME D'ETUDES
- II- FICHES DE PRESENTATION DES MODULES QUALIFIANTS
- III- FICHES DE PRESENTATION DES MODULES COMPLEMENTAIRES
- IV- RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
- V- STAGE PRATIQUE
- VI- MATRICE DES MODULES DE FORMATION
- VII- TABLEAU DE REPARTITION SEMESTRIELLE DU VOLUME HORAIRE

INTRODUCTION

Ce programme de formation s'inscrit dans le cadre des orientations retenues par le secteur de la formation et de l'enseignement professionnels. Il est conçu suivant la méthodologie d'élaboration des programmes par l'approche par compétences (APC) qui exige notamment la participation du milieu professionnel.

Le programme d'études est le troisième des trois documents qui accompagnent le programme de formation. Il traduit les activités et les compétences décrites dans les deux premiers documents (référentiel des activités professionnelles et référentiel de certification) en modules de formation et conduit à l'obtention du diplôme de CAP en HOTELLERIE OPTION : HEBERGEMENT ».

Ce programme est défini par objectifs déterminés à partir des compétences développées lors de l'analyse de la spécialité en situation réelle de travail. Un comportement attendu est formulé pour chaque module aussi bien professionnel que complémentaire : Les modules qualifiants visent l'acquisition des compétences professionnelles permettant l'acquisition des tâches et des activités du métier ; les modules complémentaires visent l'acquisition des compétences dites complémentaires permettant l'acquisition des savoirs généraux (techniques, technologiques et scientifiques) nécessaires pour la compréhension des modules qualifiants. Une matrice mettant en relation les modules qualifiants et les modules complémentaires est présentée à la fin de ce programme.

La durée globale du programme est de 12 mois soit deux semestres.

La durée de la formation est de deux semestres à raison de 612 h/ semestre, soit 1224 h (17 semaines à raison de 36 heures/semaine.

La durée de stage pratique en entreprise est de 72 h.

Le programme d'études comporte 05 modules qualifiants et **06** modules complémentaires répartis en (02) semestres de formation.

La durée de chaque module est indiquée tout au long du programme.

Dans la structuration de ce programme, l'organisation des compétences permet notamment une progression harmonieuse d'un objectif à l'autre, afin d'éviter les répétitions inutiles et faire acquérir aux stagiaires toutes les compétences indispensables à la pratique du métier.

Il est recommandé, d'une part, de respecter la chronologie des modules comme spécifié dans la matrice, d'autre part faire acquérir les compétences professionnelles visées par l'enseignement de ces modules par le biais d'exercices pratiques décrits dans les éléments de contenus.

STRUCTURE DU PROGRAMME

 $\underline{\textbf{Sp\'{e}cialit\'{e}}}: \textbf{H\^{o}tellerie option} \times \textbf{HEBERGEMENT} »$

Durée de formation : 12 mois

Durée : 1224 h

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	L'entretien des chambres et locaux en commun	128 h
MQ2	L'entretien du mini bar	128 h
MQ3	La Prise en charge du linge du client	128 h
MQ4	La disponibilité et l'actualisation des documents mis à la disposition des clients	128 h
MQ5	l'accueil Personnalisé	128 h
MC1	Hygiène et sécurité (HSE)	128h
MC2	Communication	98 h
МС3	Technique d'expression (français)	68 h
MC4	Technique d'expression (Anglais)	75h
MC5	Informatique	79 h
MC6	Législation	79h
	Stage pratique	72 h
	TOTAL	1224 h

Module: L'entretien des chambres et les locaux en commun

Code du module : MQ1

Durée: 128 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'entretenir les chambres et les locaux communs.

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Chariots d'étages, matériels d'aspiration et de traitement de surface
- Produits détergents
- Produits d'accueil (savonnettes, shampooing
- Téléphone
- Chariots d'étages, matériels d'aspiration et de traitement de surface
- Produits détergents
- Produits d'accueil (savonnettes, shampooing
- Téléphone

- Utilisation adéquate d'équipement
- Rapidité d'exécution
- Respect du temps alloué
- Qualité de l'entretien
- Hygiène et sécurité

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Présenter les différents départements de l'hôtel	 Sens de l'observation Sens de l'organisation Sens de l'anticipation 	 Connaissances des différents départements de l'hôtel : La réception La restauration Hébergement Présentation de la structure hôtellerie Présentation de l'organigramme Identification du personnel dans le département hébergement
 Préparer les produits d'entretien 	 Sens d'exécution Produit d'accueil adéquat Qualité des produits 	 Produits d'accueil (savonnettes, champoings, gel douche) sont mis a la disposition du client et selon le standard. Différents Produits d'entretien Techniques d'utilisation de ces produits
Changer la laiterie et faire les lits	 Rapidité d'exécution Respect des normes d'hygiènes 	 Différentes techniques pour faire un lit (faire et défaire) Transfert du linge sale vers la blanchisserie Remplacement du linge sale par un linge propre
 Collaborer avec les services concernés 	 Rapidité d'exécution Sens de la rapidité Sens de la communication 	 Passation de consignes Information sur tous événements déroulés dans l'établissement
 Traiter les surfaces et mobilier 	 Rapidité d'exécution respect des normes d hygiène 	 Identification des petits et grands matériels les différentes Méthodes de nettoyage présentation des différentes techniques d'entretien

	Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
•	Nettoyer salle de bain, les sanitaires et les locaux en communs	 Rapidité d'exécution Respect des normes d'hygiènes et sécurité 	 Différentes méthodes de nettoyage : lavabo, douche, bidet, toilette Techniques d'entretien Application des normes d'hygiènes
•	Nettoyer les vitres et le sol	 Rapidité d'exécution lors du nettoyage Respect des normes d'hygiènes 	 Techniques d'entretien Application des normes d'hygiènes et sécurité Présentation des différents matériels utilisés Présentation des différents produits d'entretien
•	Entretenir les plantes et décoration florales	 Rapidité d'exécution Bon entretien Choix adéquat des fleurs Sens du gout et de l'esthétique 	 Décoration florale Constitution d'un bouquet avec mariage des couleurs Entretien des vases (changer l'eau des vases quotidiennement)
-	Prendre en charge toutes anomalies détectées (panne, fuite d'eau, lampe grillée)	 Rapidité d'exécution Sens de la communication Sens de l'observation 	 Collaboration avec tous les services Signalisation de toutes anomalies détectées Intervention du personnel concerné pour toutes réclamations

Module: L'entretien du mini bar

Code du module : MQ2

Durée : 128 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de nettoyer et d'approvisionner le mini bar

CONDITIONS D'EVALUATION:

A l'aide de:

- Sacs
- Chariot

<u>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE</u>:

A partir de:

- Fiche d'inventaire
- Fiche de stock

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Vérifier les consommations du mini bar 	 Vérification de la fiche de stock Rapidité d'exécution Respect du temps à loué 	 Identification des différentes boissons et articles consommés par les clients Le mode de payement de ces derniers. (payement en extra au niveau de la réception).
 Réapprovisionner le mini bar en cas de nécessité (en collaboration avec le restaurant) 	 Bonne qualité du rangement Rapidité d'exécution Respect du temps à loué 	 Signalisation des produits consommés Procédure du remplissage du mini bar : Mignonettes Barre chocolatée Eau minérales Eau gazeuse Cannette de coca
Assurer l'entretient du mini bar	 Rapidité d'exécution Respect des normes d'hygiènes et sécurité lors de l'entretien 	 Produits utilisés pour l'entretient du mini bar. Techniques d'utilisation des produits: Eponge Chiffon sec

Module: La prise en charge du linge du client

Code du module : MQ3

Durée : 128 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de récupérer et remettre le linge du client selon ses attentes.

CONDITIONS D'EVALUATION:

A l'aide de:

- Chariot.
- Cintres.
- Sac

A partir de:

- Fiche de stock
- Bon

- Rapidité d'exécution
- Sens d'anticipation
- Sens de l'observation
- Sens de l'organisation
- Méthodique
- Satisfaction des attentes des clients

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Récupérer le linge sale du client	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Sens de l'observation Sens de l'organisation Méthodique 	 Vérification de l'existence du linge sale Lecture de bon remplie par le client Les moyens utilisés pour le transport du linge : Les cintres Le sac
 Acheminer le linge sale du client vers la blanchisserie en tenant compte des articles déposés 	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Sens de l'observation Sens de l'organisation Méthodique 	 Utilisation de bon de blanchissement pour l'acheminement vers la blanchisserie Vérification du linge propre, disparition de certaines taches Récupération du linge propre
Récupérer le linge propre et le remettre au client	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Sens de l'observation Sens de l'organisation Méthodique Satisfaction des attentes des clients Respect des techniques 	 La récupération du linge La remise du linge propre du client

Module : La disponibilité des supports de communication et produits d'accueil

Code du module: MQ4

Durée : 128

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de recenser l'état des documents mis à la disposition des clients en les actualisant.

CONDITIONS D'EVALUATION:

A l'aide de:

- chariot ...
- Sac

A partir de:

- Revues, journaux
- Prospectus
- Bloc notes
- Stylos

- Rapidité d'exécution
- Sens d'anticipation
- Sens de l'observation
- Sens de l'organisation
- Méthodique
- Satisfaction des attentes des clients
- Respect des techniques

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Assurer une bonne disposition des documents tels que prospectus, journaux, catalogues	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Sens de l'observation Disposition selon le standard Respect des techniques Méthodique 	 La disposition et l'actualisation des supports de communication : Journaux Prospectus, stylos Revues Disponibilité de la connexion internet wifi
Mettre en place les produits d'accueil :	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Méthodique Disposition selon le standard Respect des techniques Méthodique 	 La mise en place de tous produits offerts pour le client : Eau minérale Fruits Chocolat Le choix des produits selon la catégorie de l'établissement

Module: Personnaliser l'accueil

Code du module : MQ5

Durée: 128 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'accueillir la clientèle en tenant compte de statut de chaque client.

CONDITIONS D'EVALUATION:

A l'aide de:

- Corbeilles
- Liste (état de réservation)

A partir de:

- Cardex
- ordinateur
- Téléphone
- Bipper
- Internet

- L'accueil favorisé des clients vip
- Le respect des habitudes et des gouts des clients importants
- Bonne culture générale
- Maitrise de normes de protocole
- Respect des normes et des standards
- Sens du secret professionnel

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Préparer les chambres selon le statut du client ainsi que l'évènement 	 Rapidité et efficacité Sens de l'observation très développé lors de la préparation de la chambre Sens de l'organisation 	■ Préparation de la chambre 1- Le lit : laiterie de luxe (draps et couvre lit) 2- La salle de bain : peignoir, produit d'accueil de marque (champoings, gel douche, crème pour le corps, bain de bouche
■ Prendre en charge les gouts et aspirations de chaque client; VIP, stars, client fidèle	 Rapidité d'exécution Sens de l'observation Respect des gouts et exigences des clients 	 L'installation prévue selon le cas Composition particulière, voir spectaculaire Mise en place prévue pour chaque client

Module: Hygiène, sécurité et environnement

Code du module: MC1

Durée : 128h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les normes d'hygiène et sécurité en veillant sur le confort du client.

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Manuels des normes de sécurité
- Boite à pharmacie
- Extincteurs

- Définition correcte
- Détermination correcte
- Respect des règles
- Application adéquate.

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Définir des normes de sécurité et hygiène au niveau des équi- pements et les unités d'hébergements. 	 Définition correcte Détermination correcte 	 Définition de l'hygiène et sécurité Principales normes de l'hygiène et sécurité appliquées dans le contexte de métier.
Déterminer Les risques de transmission au regard des équipements et unités d'hébergement par les insectes, parasites	■ Détermination correcte	 Les maladies professionnelles
 Appliquer l'hygiène de vie : Les risques d'accidents Les mesures de protection Les premiers soins 	■ Application adéquate	 Les règles de sécurité des biens des personnes liées aux métiers : Les méthodes de protection Les moyens de protection Les mesures d'urgence en cas d'accident

Module: Communication **Code du module**: **MC2**

Durée : 98 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de communiquer avec les clients et ses collègues en tenant compte des principes de communication.

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Manuels de communication
- Modèle vivant

- Qualité de la communication
- Application correcte des techniques de communication
- Application correcte des règles de communication.

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Appliquer des techniques de communication (écoute active, reformulation, questionnement)	Qualité de la communication	 Définition de la communication : 1- Les principales de base de la communication 2- Les obstacles et les freins de la communication 3- La Communication de groupe
 Connaissance de la procédure d'enregistrement 	 Application correcte des techniques de communication 	 Les techniques de communication Les différentes méthodes de communication
 Application des règles de courtoisie 	 Application correcte des règles de la communication 	 Les attitudes L'écoute active

MODULE: technique d'expression (français)

Code du module: MC3

Durée : 68 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de lire et écrire des documents techniques en langue Française

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Documents
- Livres
- Ecrans projecteurs
- Casque auditif
- Visite exposition

- Respect des règles grammaticales
- Exactitude de prononciation des mots.
- Respect des règles grammaticales

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Rédiger des phrases, des paragraphes 	 Respect des règles de grammaire et d'orthographe 	 Notion de base de grammaire et d'orthographe de la langue française
 Traduire les mots techniques 	■ Traduction exacte	 Terminologie de la spécialité traduction
 Lire des textes en langue française 	■ Prononciation correcte	Lecture des textes liés à la spécialité

Module: technique d'expression (Anglais)

Code du module: MC4

Durée : 75 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de communiquer avec des clients en langue anglaise

CONDITIONS D'EVALUATION

- Documents
- Livres
- Ecrans projecteurs
- Casques auditifs
- Labo de langue

- Clarté de la communication
- Respect des règles grammaticales
- Exactitude de prononciation des mots.

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Appliquer la communi- cation en anglais sans erreurs de grammaire 	■ Grammaire : L'auxiliaire « to be » et « to have »	 Exactitude de prononciation Absence d'erreur de grammaire Analyse adéquate de la
 Répondre aux différentes demandes d'information et de renseignement en langue anglaise 	 Conjugation: * Les temps simples * Les temps composes Les modes: * La phrase simple * La phrase complexes * La forme affirmative * La forme négative * La forme interrogative Simulation et jeux de rôles 	 Pertinence des informations à donner Clarté d'expression Exactitude de prononciation Rapidité de prise en charge

Module : Informatique Code modulaire : M C 4

Durée : 73 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de maîtriser et manipuler l'outil informatique

CONDITIONS GENERALES D'EVALUATION:

- Documents
- Fiche technique
- L'ordinateur

- Bonne maîtrise de l'outil informatique
- Bonne connaissance des composants d'un ordinateur
- Bonne maîtrise de navigation sur sites.

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Décrire l'outil informatique 	 Description sans erreur 	 Outil informatique Architecture d'un ordinateur Imprimante Souris Clavier Unité centrale
 Utiliser l'outil informatique 	Bonne manipulation	 Word Traitement de texte - saisie Tableau Calcul
Naviguer sur internet	■ Bonne navigation	 Les sites : * Scientifique * Culturel * Artisanal * Artistiques * Courrier

Module : Législation Code du module : MC5

Durée : 73 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'identifier le cadre légal qui régit la relation employeur et employé.

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Cas concret
- Textes et lois

- Repérage correct des informations régissent chaque situation
- Interprétation juste de la différente disposition légale

	Objectifs intermédiaires		Critères particuliers de performance		Eléments contenus
•	Définir les notions de base de la législation relative à son statut	•	Interprétation juste des lois liées à la relation du travail	•	Généralité sur le droit
•	Définir les droits et les obligations de l'employé et l'employeur	•	Définition correcte des termes juridiques		Droit et obligation de l'employeur Droit et obligation de l'employé Le recrutement Le contrat de travail Durée légale Repos, absences et congés
-	Définir les dispositions légales contre les risques professionnels	=	Définition correcte des concepts	-	Les conditions de travail et de sécurité Les maladies professionnelles Les accidents

FICHE DU STAGE D'APPLICATION EN ENTREPRISE

<u>Spécialité</u> : Hôtellerie option : Hébergement

Période: 72 H

Objectif du stage	Suivi du stagiaire	Critères d'appréciation
Le stage en milieu professionnel doit permettre au stagiaire	 visite des formateurs en cours de stage (inspection) 	 Application des techniques d'accueil
D'appréhender les réalités de l'entreprise touristiques (hôtel)		
De placer le stagiaire en situation d'exercer les activités décrites dans le poste		

Modalité d'évaluation:

L'ensemble de l'évaluation portera sur :

- Un rapport du stagiaire noté par le formateur
- Une appréciation du responsable de stage en entreprise qui sera prise en compte dans la notation

STRUCTURE DU PROGRAMME

Spécialité : Hôtellerie option « HEBERGEMENT »

Durée de formation : 12 mois

Durée : 1224 h

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	MQ1 L'entretien des chambres et locaux en commun	
MQ2	L'entretien du mini bar	128 h
MQ3	La Prise en charge du linge du client	
MQ4	La disponibilité et l'actualisation des documents mis à la disposition des clients	
MQ 5	l'accueil Personnalisé	
MC1	hygiène et sécurité (HSE)	128h
MC2	Communication	98 h
MC3	Technique d'expression (français)	68 h
MC4	Technique d'expression (Anglais)	75h
MC5	Informatique	73 h
MC 6	Législation	73 h
	Stage pratique	72 h
	TOTAL	1224 h

Module L'entretien des chambres et les locaux en commun

Code du module : MQ1

Durée: 128 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'entretenir les chambres et les locaux communs.

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Chariots d'étages, matériels d'aspiration et de traitement de surface
- Produits détergents
- Produits d'accueil (savonnettes, shampooing
- Téléphone
- Chariots d'étages, matériels d'aspiration et de traitement de surface
- Produits détergents
- Produits d'accueil (savonnettes, shampooing
- Téléphone

- Utilisation adéquate d'équipement
- Rapidité d'exécution
- Respect du temps alloué
- Qualité de l'entretien
- Hygiène et sécurité

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Présenter les différents départements de l'hôtel	 Sens de l'observation Sens de l'organisation Sens de l'anticipation 	 Connaissances des différents départements de l'hôtel : La réception La restauration Hébergement Présentation de la structure hôtellerie Présentation de l'organigramme Identification du personnel dans le département hébergement
 Préparer les produ d'entretien 	 Sens d'exécution Produit d'accueil adéquat Qualité des produits 	 Produits d'accueil (savonnettes, champoings, gel douche) sont mis a la disposition du client et selon le standard. Différents Produits d'entretien Techniques d'utilisation de ces produits
Changer la laiterie faire les lits	et Rapidité d'exécution Respect des normes d'hygiènes	 Différentes techniques pour faire un lit (faire et défaire) Transfert du linge sale vers la blanchisserie Remplacement du linge sale par un linge propre
 Collaborer avec le services concernés 		 Passation de consignes Information sur tous événements déroulés dans l'établissement

	Objectifs intermédiaires		Critères particuliers de performance		Eléments contenus
-	Traiter les surfaces et mobilier	:	Rapidité d'exécution respect des normes d hygiène	•	Identification des petits et grands matériels les différentes Méthodes de nettoyage présentation des différentes techniques d'entretien
•	Nettoyer salle de bain, les sanitaires et les locaux en communs	•	Rapidité d'exécution Respect des normes d'hygiènes et sécurité		Différentes méthodes de nettoyage : lavabo, douche, bidet, toilette Techniques d'entretien Application des normes d'hygiènes
-	Nettoyer les vitres et le sol	•	Rapidité d'exécution lors du nettoyage Respect des normes d'hygiènes		d'hygiènes et sécurité Présentation des différents matériels utilisés
•	Entretenir les plantes et décoration florales		Rapidité d'exécution Bon entretien Choix adéquat des fleurs Sens du gout et de l'esthétique	•	Constitution d'un bouquet avec mariage des couleurs
-	Prendre en charge toutes anomalies détectées (panne, fuite d'eau, lampe grillée)		Rapidité d'exécution Sens de la communication Sens de l'observation		services Signalisation de toutes anomalies détectées

Module: L'entretien du mini bar

Code du module : MQ2

Durée : 128 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de nettoyer et d'approvisionner le mini bar

CONDITIONS D'EVALUATION:

A l'aide de:

- Sacs
- Chariot

<u>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE</u>:

A partir de:

- Fiche d'inventaire
- Fiche de stock

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus	
 Vérifier les consommations du mini bar 	 Vérification de la fiche de stock Rapidité d'exécution Respect du temps à loué 	 Identification des différentes boissons et articles consommés par les clients Le mode de payement de ces derniers. (payement en extra au niveau de la réception). 	
Réapprovisionner le mini bar en cas de nécessité (en collaboration avec le restaurant)	 Bonne qualité du rangement Rapidité d'exécution Respect du temps à loué 	 Signalisation des produits consommés Procédure du remplissage du mini bar : Mignonettes Barre chocolatée Eau minérales Eau gazeuse Cannette de coca 	
 Assurer l'entretient du mini bar 	 Rapidité d'exécution Respect des normes d'hygiènes et sécurité lors de l'entretien 	 Produits utilisés pour l'entretient du mini bar. Techniques d'utilisation des produits: Eponge Chiffon sec 	

Module: La prise en charge du linge du client

Code du module: MQ3

Durée : 128 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de récupérer et remettre le linge du client selon ses attentes.

CONDITIONS D'EVALUATION:

A l'aide de:

- Chariot.
- Cintres.
- Sac

A partir de:

- Fiche de stock
- Bon

- Rapidité d'exécution
- Sens d'anticipation
- Sens de l'observation
- Sens de l'organisation
- Méthodique
- Satisfaction des attentes des clients

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Récupérer le linge sale du client 	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Sens de l'observation Sens de l'organisation Méthodique 	 Vérification de l'existence du linge sale Lecture de bon remplie par le client Les moyens utilisés pour le transport du linge : Les cintres Le sac
Acheminer le linge sale du client vers la blanchisserie en tenant compte des articles déposés	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Sens de l'observation Sens de l'organisation Méthodique 	 Utilisation de bon de blanchissement pour l'acheminement vers la blanchisserie Vérification du linge propre, disparition de certaines taches Récupération du linge propre
 Récupérer le linge propre et le remettre au client 	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Sens de l'observation Sens de l'organisation Méthodique Satisfaction des attentes des clients Respect des techniques 	 La récupération du linge La remise du linge propre du client

Module : La disponibilité des supports de communication et produits d'accueil

Code du module : MQ4

Durée : 128

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de recenser l'état des documents mis à la disposition des clients en les actualisant.

CONDITIONS D'EVALUATION:

A l'aide de:

- chariot ...
- Sac

A partir de:

- Revues, journaux
- Prospectus
- Bloc notes
- Stylos

- Rapidité d'exécution
- Sens d'anticipation
- Sens de l'observation
- Sens de l'organisation
- Méthodique
- Satisfaction des attentes des clients
- Respect des techniques

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Assurer une bonne disposition des documents tels que prospectus, journaux, catalogues	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Sens de l'observation Disposition selon le standard Respect des techniques Méthodique 	 La disposition et l'actualisation des supports de communication : Journaux Prospectus, stylos Revues Disponibilité de la connexion internet wifi
Mettre en place les produits d'accueil :	 Rapidité d'exécution Sens d'anticipation Méthodique Disposition selon le standard Respect des techniques Méthodique 	 La mise en place de tous produits offerts pour le client : Eau minérale Fruits Chocolat Le choix des produits selon la catégorie de l'établissement

Module: Personnaliser l'accueil

Code du module: MQ5

Durée : 128 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'accueillir la clientèle en tenant compte de statut de chaque client.

CONDITIONS D'EVALUATION:

A l'aide de:

- Corbeilles
- Liste (état de réservation)

A partir de:

- Cardex
- ordinateur
- Téléphone
- Bipper
- Internet

- L'accueil favorisé des clients vip
- Le respect des habitudes et des gouts des clients importants
- Bonne culture générale
- Maitrise de normes de protocole
- Respect des normes et des standards
- Sens du secret professionnel

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Préparer les chambres selon le statut du client ainsi que l'évènement 	 Rapidité et efficacité Sens de l'observation très développé lors de la préparation de la chambre Sens de l'organisation 	■ Préparation de la chambre 1- Le lit : laiterie de luxe (draps et couvre lit) 2- La salle de bain : peignoir, produit d'accueil de marque (champoings, gel douche, crème pour le corps, bain de bouche
 Prendre en charge les gouts et aspirations de chaque client; VIP, stars, client fidèle 	 Rapidité d'exécution Sens de l'observation Respect des gouts et exigences des clients 	 L'installation prévue selon le cas Composition particulière, voir spectaculaire Mise en place prévue pour chaque client

Module: Hygiène, sécurité et environnement

Code du module: MC1

Durée: 128h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les normes d'hygiène et sécurité en veillant sur le confort du client.

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Manuels des normes de sécurité
- Boite à pharmacie
- Extincteurs

- Définition correcte
- Détermination correcte
- Respect des règles
- Application adéquate.

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Définir des normes de sécurité et hygiène au niveau des équipements et les unités d'hébergements. 	 Définition correcte Détermination correcte 	 Définition de l'hygiène et sécurité Principales normes de l'hygiène et sécurité appliquées dans le contexte de métier.
Déterminer Les risques de transmission au regard des équipements et unités d'hébergement par les insectes, parasites	■ Détermination correcte	 Les maladies professionnelles
 Appliquer l'hygiène de vie : Les risques d'accidents Les mesures de protection Les premiers soins 	■ Application adéquate	 Les règles de sécurité des biens des personnes liées aux métiers : Les méthodes de protection Les moyens de protection Les mesures d'urgence en cas d'accident

<u>Module</u>: Communication <u>Code du module</u>: MC2

Durée : 98 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de communiquer avec les clients et ses collègues en tenant compte des principes de communication.

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Manuels de communication
- Modèle vivant

- Qualité de la communication
- Application correcte des techniques de communication
- Application correcte des règles de communication.

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Appliquer des techniques de communication (écoute active, reformulation, questionnement) 	Qualité de la communication	 Définition de la communication : 4- Les principales de base de la communication 5- Les obstacles et les freins de la communication 6- La Communication de groupe
 Connaissance de la procédure d'enregistrement 	 Application correcte des techniques de communication 	 Les techniques de communication Les différentes méthodes de communication
 Application des règles de courtoisie 	 Application correcte des règles de la communication 	Les attitudesL'écoute active

Module: Technique d'expression (français)

Code du module: MC3

<u>Durée</u> : 68 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de lire et écrire des documents techniques en langue Française

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Documents
- Livres
- Ecrans projecteurs
- Casque auditif
- Visite exposition

- Respect des règles grammaticales
- Exactitude de prononciation des mots.
- Respect des règles grammaticales

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus		
 Rédiger des phrases, des paragraphes 	 Respect des règles de grammaire et d'orthographe 	 Notion de base de grammaire et d'orthographe de la langue française 		
 Traduire les mots techniques 	■ Traduction exacte	 Terminologie de la spécialité traduction 		
 Lire des textes en langue française 	 Prononciation correcte 	 Lecture des textes liés à la spécialité 		

Module: Technique d'expression (Anglais)

Code du module : MC4

Durée: 75 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de communiquer avec des clients en langue anglaise

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Documents
- Livres
- Ecrans projecteurs
- Casques auditifs
- Labo de langue

- Clarté de la communication
- Respect des règles grammaticales
- Exactitude de prononciation des mots.

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Appliquer la communication en anglais sans erreurs de grammaire Répondre aux différentes demandes 	 Grammaire: L'auxiliaire « to be » et « to have » Conjugation: 	 Exactitude de prononciation Absence d'erreur de grammaire Analyse adéquate de la demande
différentes demandes d'information et de renseignement en langue anglaise	* Les temps simples * Les temps composes Les modes : * La phrase simple * La phrase complexes * La forme affirmative * La forme négative * La forme interrogative Simulation et jeux de rôles	 Pertinence des informations à donner Clarté d'expression Exactitude de prononciation Rapidité de prise en charge

Module: Informatique Code modulaire: M C 4

Durée : 79 h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de maîtriser et manipuler l'outil informatique

CONDITIONS GENERALES D'EVALUATION:

- Documents
- Fiche technique
- L'ordinateur

- Bonne maîtrise de l'outil informatique
- Bonne connaissance des composants d'un ordinateur
- Bonne maîtrise de navigation sur sites.

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Décrire l'outil informatique	 Description sans erreur 	 Outil informatique Architecture d'un ordinateur Imprimante Souris Clavier Unité centrale
Utiliser l'outil informatique	■ Bonne manipulation	 Word Traitement de texte – saisie Tableau Calcul
 Naviguer sur internet 	■ Bonne navigation	 Les sites : * Scientifique * Culturel * Artisanal * Artistiques * Courrier

Module : Législation Code du module : MC5

<u>Durée</u>: **79**h

COMPORTEMENT ATTENDU:

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'identifier le cadre légal qui régit la relation employeur et employé.

CONDITIONS D'EVALUATION:

- Cas concret
- Textes et lois

- Repérage correct des informations régissent chaque situation
- Interprétation juste de la différente disposition légale

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
 Définir les notions de base de la législation relative à son statut 	 Interprétation juste des lois liées à la relation du travail 	Généralité sur le droit
Définir les droits et les obligations de l'employé et l'employeur	Définition correcte des termes juridiques	 Droit et obligation de l'employeur Droit et obligation de l'employé Le recrutement Le contrat de travail Durée légale Repos, absences et congés
 Définir les dispositions légales contre les risques professionnels 	 Définition correcte des concepts 	 Les conditions de travail et de sécurité Les maladies professionnelles Les accidents

FICHE DU STAGE D'APPLICATION EN ENTREPRISE

Spécialité : Hôtellerie option : Hébergement

Période: 72 H

Objectif du stage	Suivi du stagiaire	Critères d'appréciation
 Le stage en milieu professionnel doit permettre au stagiaire 	 visite des formateurs en cours de stage (inspection) 	 Application des techniques d'accueil
 D'appréhender les réalités de l'entreprise touristiques (hôtel) 		
 De placer le stagiaire en situation d'exercer les activités décrites dans le poste 		

Modalité d'évaluation:

L'ensemble de l'évaluation portera sur :

- Un rapport du stagiaire noté par le formateur
- Une appréciation du responsable de stage en entreprise qui sera prise en compte dans la notation

REPARTITION SEMESTRIELLE

MODULE	SEMESTRE I			SEMESTRE II					
	Cours	TD+TP	Total hebdo	Total semestre	Cours	TD+TP	Total hebdo	Total semestre	TOTAL
L'entretien des chambres et les locaux en commun	1	3	4	68	1	3	4	60	128
L'entretien du mini bar	1	3	4	68	1	3	4	60	128
La prise en charge du linge du client	1	3	4	68	1	3	4	60	128
La disponibilité des supports de communication et produits d'accueil	1	3	4	68	1	3	4	60	128
L'accueil personnalisé	1	3	4	68	1	3	4	60	128
Normes d'hygiène et sécurité (HSE)	1	3	4	68	1	2	3	45	113
Communication	1	3	4	68	1	1	2	30	98
Technique d'expression (français)	1	3	4	68					68
Technique d'expression (anglais)					2	3	5	75	75
Informatique	1	1	2	34	1	2	3	45	79
Législation	0	2	2	34	3	0	3	45	79
TOTAL				612				540	1152
Stage pratique de (2) semaines	72								
Total général de la formation				-	_				1224