

HOUSEKEEPING

DURATA IN ORE

16 ORE

DATA INIZIO DEL CORSO

15/09/2021

DATA TERMINE DEL CORSO

24/09/2021

METODOLOGIA

AULA

LABORATORIO

X FAD

DESTINATARI

Imprenditori e Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Terziario e del Turismo di Bergamo

N. MINIMO PARTECIPANTI

Min 4

OBIETTIVI

La professionalità e la cortesia all'interno di una struttura alberghiera sono importantissimi perché consentono a un ospite di sentirsi accolto e a proprio agio, allo stesso tempo un servizio ai piani di qualità è un aspetto che non deve essere trascurato per la buona gestione di una struttura turistica.
Il corso permette di approfondire conoscenze specifiche del reparto Housekeeping; sviluppando competenze e abilità delle figure impiegate nel servizio ai piani.

CONTENUTI

Elementi di igiene ambientale.
Nozioni base per la pulizia e la disinfezione ai tempi dell'Emergenza Coronavirus (Sars Cov-2).
Valutazione delle criticità e possibilità di contagio in hotel, in particolare nelle zone dell'area Housekeeping.
Indicazioni sui prodotti e le tecnologie per la disinfezione/sanificazione delle camere e delle zone comuni.
Tecniche base di Housekeeping (indicazioni, tecniche, materiali per le pulizie, tempi).
Ordine e pulizia nelle aree di accesso al pubblico (es. corridoi, scale, garage, ecc.): il punto di vista del cliente.
Rifornimento deposito materiali per la pulizia.
Organizzazione degli office di servizio e dei carrelli.
Comunicazione con i reparti dell'hotel: il "gioco di squadra".
Elementi base di comunicazione.

DOCENTE

CALENDARIO LEZIONI

09.00-13.00 15/09/2021
09.00-13.00 17/09/2021
09.00-13.00 22/09/2021
09.00-13.00 24/09/2021

È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.

SEDE DEL CORSO
(O PIATTAFORMA UTILIZZATA)

GoToMeeting

PER INFORMAZIONI

Referente: Sala Roberta/Mariani Andrea
MAIL: sede.bergamo@ialombardia.it
TEL: 035 324781
