



Contrôle et auto contrôle d'une chambre

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, les participants seront capables de contrôler correctement et rapidement une chambre, en appliquant les standards de nettoyage pour améliorer la qualité du service et la propreté, et en intégrant les connaissances des exigences spécifiques du secteur.

Programme

Contrôler une chambre selon les standards de nettoyage

Identifier les critères de conformité d'une chambre (propreté, esthétique, sécurité) à partir des standards de l'hôtellerie.

Utiliser une check-list pour vérifier systématiquement chaque zone (sanitaires, literie, mobilier, luminaires).

Repérer et noter les non-conformités (poussière, traces, dysfonctionnements) en moins de 15 minutes.

Mise en pratique : Contrôle chronométré d'une chambre en conditions réelles (jeu de rôle ou chambre témoin).

Améliorer la qualité du service et la propreté en appliquant les techniques d'auto-contrôle

Maîtriser les procédures d'auto-contrôle : points de contrôle clés, fréquence, outils.

Corriger les écarts : techniques de retouche rapide (traces sur les miroirs, plis de literie, etc.).

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité lors du contrôle (produits, équipements de protection).

Atelier pratique : Auto-contrôle d'une chambre avec feedback immédiat du formateur.

Communiquer les anomalies afin de garantir un service de qualité

Remplir les documents de signalement (bon de réparation, objet trouvé) de manière claire et professionnelle.

Transmettre les informations à la gouvernante ou au service technique, en respectant la chaîne de communication.

Jeu de rôle : Simulation de transmission d'informations (oral/écrit) avec retour sur la précision et le professionnalisme.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie : salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

370 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

Les points forts de la formation

- Formation très opérationnelle avec mises en situation dans les chambres d'hôtels
- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun prérequis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Contrôler correctement et rapidement une chambre selon les standards de nettoyage. Améliorer la qualité du service et la propreté en appliquant les techniques d'auto-contrôle. Communiquer les anomalies afin de garantir un service de qualité..

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, positionnement de départ et évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Alternance théorie/pratique : Apports théoriques courts (20%) : standards, check-lists, procédures. Mises en situation (80%) : contrôle de chambres, auto-contrôle, jeux de rôle.

Date et mise à jour des informations : 11/02/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Bruz

- Le 26 octobre 2026 (Bruz ou Saint-Malo à confirmer)

Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>