

Coordinatore del servizio ai piani

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Ruoli all'interno di un albergo;
- Norme igienico-sanitarie per alberghi, in generale per tutte le strutture ricettive turistiche;
- Normativa commerciale;
- Caratteristiche per una comunicazione efficace;
- Gestione delle emergenze.

ABILITÀ

- Capacità di organizzazione;
- Capacità di soddisfare le esigenze e richieste dei clienti dell'albergo;
- Imparare a selezionare, formare, motivare e gestire efficacemente il personale addetto ai servizi ai piani, inclusi i camierieri, le donne delle pulizie e il personale di supporto;
- Sviluppare competenze nella pianificazione delle attività quotidiane e nella programmazione dei turni di lavoro del personale per garantire una copertura adeguata e un servizio efficiente;
- Apprendere le tecniche di gestione delle risorse materiali, come attrezzature, prodotti per la pulizia e forniture, per garantire che siano disponibili in quantità adeguate e che siano utilizzate in modo efficiente.

Livello di accesso Licenza media

Durata 150 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**