



EQUIPIER

MISSION :

L'équipier/équipière est en charge de nettoyer et de mettre en ordre les chambres, les salles de bain et les lieux communs. Il/elle effectue éventuellement le service du petit déjeuner et contribue à l'entretien du linge. L'équipier/équipière contribue, par l'ensemble de ses tâches, à la qualité de l'accueil et du séjour des clients.

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique métier et relation client :

- Remet en état les chambres, à blanc et en recouche
- Remet en état les salles de bain et les lieux communs
- Approvisionne et organise les chariots
- Réapprovisionne les chambres en produits d'accueil et en linge
- Suit les procédures d'ordonnancement des tâches
- Contrôle l'état des équipements, du linge et du mobilier
- Signale les anomalies et dégradations constatées dans les chambres
- Utilise et stocke les produits d'entretien
- Contrôle quantitativement et qualitativement l'état du linge

Commercial / Vente :

- Connaît les services proposés par l'hôtel, informe le client sur sa demande et l'incite à les utiliser

Gestion :

- Utilise les produits dans le respect des consignes de sécurité (fiche produits) et de gestion des quantités
- Respecte les dosages des produits d'entretien afin d'avoir une bonne maîtrise des dépenses

Implication transverse:

- Travaille en étroite collaboration avec les autres services de l'hôtel

Hygiène, Sécurité des personnes & Environnement :

- Veille à la propreté de son lieu de travail en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
- Respecte les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à sa disposition
- Applique les règles de sécurité de l'hôtel (incendie...)
- Respecte les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l'établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)
- Effectue le tri du linge conformément aux procédures en vigueur dans l'hôtel

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement



COMPETENCES REQUISES :

- Capacité à travailler efficacement en équipe
- Attentif à la satisfaction et au bien-être des clients
- Dynamisme, rapidité, efficacité
- Discrétion
- Organisation
- Excellente présentation
- Sens du détail et de la qualité
- Souci de l'hygiène
- Possède une première expérience sur le même poste (selon le profil recherché par l'hôtel)
- Maîtrise des langues (lister les langues selon les besoins de l'hôtel)
- Connaissance des normes HACCP

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement