

HYGIËNE IN HOTELS EN GROOTSCHALIGE LOGIES

TIP TOP PROPER EN NET!

OMSCHRIJVING

Introductie

Hygiëne is een belangrijke parameter geworden bij de beoordeling van het verblijf door de gasten. Wat op het eerste gezicht soms een 'wettelijke last' lijkt kan dus ook een belangrijke commerciële troef worden.

De infrastructuur waar de gasten verblijven, alsook gezamenlijke ruimtes moeten 'orde en netheid' uitstralen.

De hoteluitbater of uitbater grootschalig logies heeft er alle baat bij dat zijn personeel ruimschoots aandacht besteedt aan de hygiëne van de kamers, de verhuurde ruimtes, het sanitair en de gemeenschappelijke ruimtes. Men kan zich niet veroorloven dat klanten afknappen omwille van een ontoereikende infrastructuur en hygiëne.

In het hotel en logies moeten niet alleen lekkere, maar ook veilig bereide ontbijten, snacks en maaltijden worden geserveerd. De voedingshygiëne in hotels en vakantie-logies moet uiteraard ook aan de wettelijke eisen voldoen.

Omschrijving

Na deze opleiding heb je als uitbater of verantwoordelijke een beter globaal zicht op de diverse aandachtspunten wat algemene hygiëne betreft, zowel wat betreft de wettelijke verplichtingen, alsook waar de klant veel aandacht aan hecht.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Hoteluitbaters, uitbater grootschalige logies, uitbater vakantieparken, uitbaters bungalowparken, verhuurders (gemeubelde) appartementen en hun medewerkers, verantwoordelijken onderhoud in grootschalige logies.

Voorkennis

Er is geen voorkennis vereist.

Toelatingsvoorwaarden

zaakvoerder, uitbater of medewerker zijn van hotel of grootschalig logies, uitbater of medewerker in opleiding zijn voor het uitbaten van logies.

Bijkomende info

Deze opleiding kan ook op maat van jouw hotel of vereniging van uitbaters georganiseerd worden! vraag vrijblijvend inlichtingen!

PROGRAMMA

Sessie 1: Algemene hygiëne in het logies

- Slechte hygiëne is een afknapper
- Een propere hotelkamer: wat stelt dat voor?
- Besmettingsgevaar in gemeenschappelijke zones van het hotel
- Aandachtspunten hygiëne
 - Openlucht recreatieve verblijven
 - Vakantielogies
- Schoonmaak en onderhoud van de infrastructuur
 - Productkennis en materiaalkennis
 - Interieur onderhoud

- Technieken
- Bijzondere aandachtspunten
 - Onderhoud van het sanitair
- Handhygiëne
- Werkvolgorde & kruisbesmetting
 - Vloeronderhoud
 - Desinfecteren volgens de normen
 - Een schoonmaakplan zelf opstellen
- Het ongediertebestrijdingsplan
- Het Legionella preventieplan

Sessie 2: Voedingsmiddelen hygiëne

- Registratie en toelating FAVV
- Inrichting en infrastructuur van de keuken
- Aankoop en traceerbaarheid grondstoffen
- Opslag voeding en kruisbesmetting
- Regels persoonlijke hygiëne
- Een veilig ontbijt serveren
- Afwas en afvalverwijdering
- Meldingsplicht
- Voedingsallergie
- HACCP eisen bij bereidingen
 - De voorbereiding
 - Correct bereiden van maaltijden
 - Afkoelen en opwarmen van gerechten
 - Temperatuurcontroles
- Het hygiëneplan

DOCENT

Dries Simoen, hygiëneconsulent en zaakvoerder Simoenconsult