

## PROGRAMME

# RELATION AVEC LES SOUS-TRAITANTS EN HÔTELLERIE

---

## OBJECTIF

- ▶ Assurer les relations avec les sous-traitants du département housekeeping.
- ▶ Maîtriser la réalisation du cahier des charges des prestations du département (chambres, lieux publics).
- ▶ Connaître la législation et les contraintes/obligations légales.
- ▶ Connaître la rédaction d'un plan de prévention lié à l'activité Housekeeping.

## PROGRAMME

- ▶ **La sous traitance** : Définir les missions d'externalisation dans le service Etages.
- ▶ **Une autre façon de travailler** : Contrôler la prestation et le cahier des charges.
- ▶ **Pourquoi faire appel à la sous traitance ?** Savoir-faire, maîtriser les coûts (chambres et lieux publics).
- ▶ **Le contrat cadre et particulier** : Maîtriser les conditions d'accès du prestataire au réseau d'achats du groupe ou site hôtelier. Définir la responsabilité des dommages, la non-exécution des prestations, le secret professionnel, les contestations.
- ▶ **Le personnel** : Connaître les obligations légales, le contrat d'appartenance du personnel, l'affectation du personnel en cas de résiliation du contrat, le remplacement du personnel, le délit de marchandage.
- ▶ **Connaître les Responsabilités civil et pénale** : Défaillance du sous-traitant, prêt de main-d'œuvre illicite.
- ▶ **Rédaction du plan de prévention** : Se concerter au préalable du déroulement des opérations et suivi régulier du plan dans l'hôtel.