

## 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** : Définition, les missions d'externalisation dans le service Etages.
- **Une autre façon de travailler** : Valeur ajoutée et contrôle de la prestation pour les gouvernant(e)s.
- **Pourquoi faire appel à la sous traitance ?** Savoir-faire, maitriser les coûts (chambres et lieux publics).
- Une législation spécifique : Prêt de main d'œuvre illicite. Eléments constitutifs du marchandage. Défaillance du sous-traitant
- **Le contrat cadre et particulier** : Conditions d'accès du prestataire au réseau d'achats du groupe. Prestation de service au site hôtelier.
- **Le personnel** : Les obligations légales, le contrat d'appartenance du personnel, affectation du personnel en cas de résiliation du contrat, le remplacement du personnel, délit de marchandage.
- **Les clauses particulières** : La responsabilité dommages, la non-exécution des prestations, le secret professionnel, les contestations.
- **Rédaction du plan de prévention** : Concertation préalable au déroulement des opérations et suivi régulier du plan dans l'hôtel.
- **Communiquer avec son prestataire** : Le partenariat et le retour d'anomalie.
- **Exercices pratiques** : Etude de cas.