

CURSO PROFESIONAL

CAMARERA DE PISOS

Excelencia en cada detalle,
experiencias que se recuerdan

LO QUE APRENDERÁS



El sector hotelero y
la organización del hotel



El departamento de pisos
y la labor de la camarera



Limpieza y puesta a punto
de habitaciones y zonas comunes



Lavado, planchado y cuidado
de la ropa



Calidad, higiene y prevención
de riesgos laborales

GUIA DIDÁCTICA



CONTENIDOS DEL CURSO

1. EL HOTEL

- INTRODUCCIÓN
- CLASIFICACIÓN DE LOS HOTELES Y PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS
- UNIDADES DE ALOJAMIENTO Y MODALIDADES DE ESTANCIA
- TARIFAS
- ESTRUCTURA GENERAL DE UN HOTEL: ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN ÉL Y ORGANIGRAMA GENERAL

2. LA CAMARERA DE PISOS

- INTRODUCCIÓN
- PRESENCIA DE LA CAMARERA DE PISOS Y COMPLEMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE SU TRABAJO
- HORARIOS DE TRABAJO DE LAS CAMARERAS DE PISOS
- FUNCIONES
- PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO
- DEONTOLOGÍA PROFESIONAL

3. OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, CONTROL E INVENTARIO

- DOCUMENTOS DE ORGANIZACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE PISOS
- EXISTENCIA. UBICACIÓN Y CLASIFICACIÓN
- TIPOS DE INVENTARIOS
- ORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN Y DEL OFFICE

4. LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES

- LIMPIEZA DE HABITACIONES
- LA CAMA
- EL BAÑO
- LIMPIEZA DE SUELOS Y VENTANAS
- UTILIZACIÓN DEL ASPIRADOR
- PAUTAS A SEGUIR DE FORMA OBLIGATORIA POR PARTE DE LA CAMARERA DE PISOS

5. ASPECTOS BÁSICOS DE DECORACIÓN EN HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES

- INTRODUCCIÓN
- PLANIFICACIÓN DE LA IDEA DECORATIVA
- ASPECTOS RELEVANTES PARA LA DECORACIÓN
- ESTILOS DECORATIVOS
- DECORACIÓN PARA LOS ESPACIOS INTERIORES

6. LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS

- CLASIFICACIÓN DE ROPAS PARA EL LAVADO Y PLANCHADO EN ALOJAMIENTOS.
- TRATAMIENTOS ESPECIALES: DESMANCHADO
- INTERPRETACIÓN DEL ETIQUETAJE
- APLICACIÓN DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS DE LAVADO Y DESMANCHADO
- TÉCNICAS DE PLANCHADO
- SELECCIÓN DE TÉCNICAS DE COSIDO: TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE TEJIDOS UTILIZACIÓN DE ÚTILES DE COSTURA

7. CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

- CALIDAD
- HIGIENE
- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- TIPOS DE ACCIDENTES QUE SE PUEDEN PRODUCIR PRIMEROS AUXILIOS

OBJETIVOS DEL CURSO

- Otorgar al alumnado una visión general de la relación existente entre el turismo y los servicios que ofrece la hostelería.
- Desarrollar una capacidad organizativa y de planificación necesaria para desempeñar correctamente el trabajo.
- Ofrecer una visión general de las distintas instalaciones y servicios que ofrece un hotel.
- Comprender la jerarquía de puestos y tareas desempeñados en un hotel.



CAMARERA DE PISOS

Excelencia en cada detalle,
experiencias que se recuerdan

LO QUE APRENDERÁS



El sector hotelero y la organización del hotel



El departamento de pisos y la labor de la camarera



Limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes



Lavado, planchado y cuidado de la ropa



Calidad, higiene y prevención de riesgos laborales