LES LOCAUX

Chaque lieu porte un nom spécifique :

Réception & Hall d'accueil		Bar	Salle à manger	Chambre
Lingerie	Cave	Plonge	Salle de Séminaire	Economat











A l'hôtel et/ou au restaurant ?

A l'hôtel

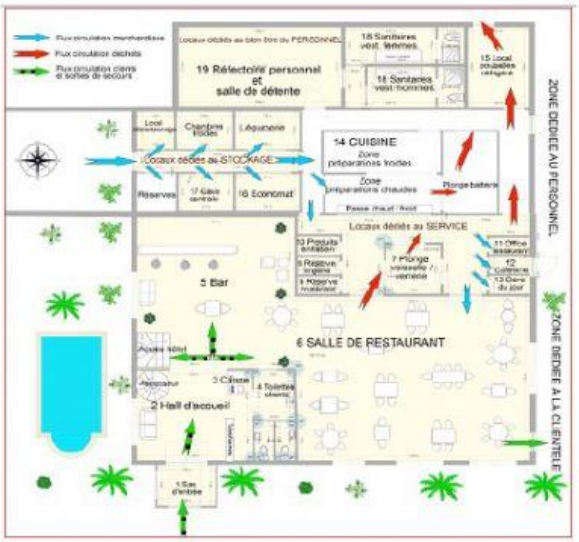
- ☐ Réception & Hall d'accueil
- ☐ Bar
- ☐ Salle à manger
- ☐ Chambre
- ☐ Lingerie
- ☐ Cave
- ☐ Plonge
- ☐ Salle de Séminaire
- ☐ Economat

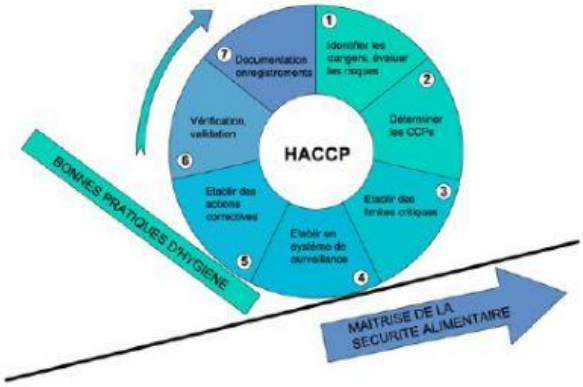
Au restaurant

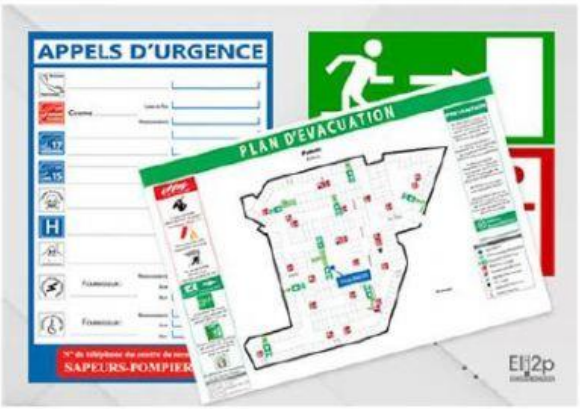
- ☐ Réception & Hall d'accueil
- ☐ Bar
- ☐ Salle à manger
- ☐ Chambre
- ☐ Lingerie
- ☐ Cave
- ☐ Plonge
- ☐ Salle de Séminaire
- ☐ Economat

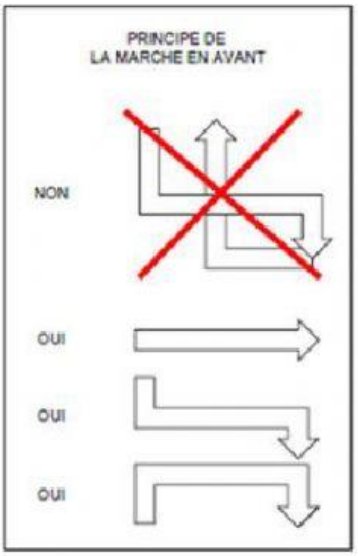
LIVEWORKSHEETS

Principes et textes règlementaires qui régissent les flux de circulation :











ATOUT FRANCE | France





LIVEWORKSHEETS

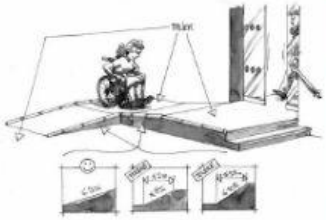
Penser à prendre en compte tous les éléments lors de l'implantation des locaux !



Ascenseurs et Escaliers



Accès extérieur



Couloirs



Port des Bagages

La Marche en Avant

Il s'agit d'une selon laquelle aucune denrée ne doit croiser de denrée . Cette démarche impacte l'organisation des et du . Elle correspond à une succession et des différentes opérations de , depuis la des marchandises jusqu'à leur .

La méthode HACCP



en français : et des Critiques
Norme en matière d' et de sécurité visant la recherche du risque au et en . Selon cette méthode, les cheminements de doivent être séparés en respectant des de préparation intermédiaires afin d'avoir une parfaite de la qualité .

Qu'est-ce qu'un ERP ?

Un E R du P .
Ces établissements doivent répondre à une concernant les mesures de protection contre les risques d' et de , ainsi que les obligatoires pour faciliter l'accueil des personnes en de .

L'implantation des locaux doit répondre à des aspects tels que les normes ou encore les normes de et d' . Par ailleurs, le professionnel devra également prendre en compte l'aspect et la psychologie du qui désire être accueilli et dans de bonnes . En fonction de la de l'hôtel, la clientèle s'attendra à découvrir des espaces plus ou moins et plus ou moins achalandés.



LIVEWORKSHEETS