

L'harmonie dans une brigade d'hôtel ou de restaurant.

Le bon fonctionnement d'un hôtel, d'un restaurant, est le résultat d'un travail d'équipe.

Le fonctionnement harmonieux d'un hôtel, d'un restaurant ; la satisfaction de la clientèle est fonction non seulement de la qualité individuelle de chaque membre du personnel (chambres, réception, salle, cuisine, plonges, cafétérias, ...personnel d'entretien) mais aussi, et surtout de la bonne entente régnant entre eux.

Il suffit qu'un rouage soit grippé pour que le moteur fonctionne mal.

Du plus humble travailleur (plongeur, femme d'ouvrage) au plus haut placé (directeur), chacun à un rôle indispensable à remplir, à bien remplir.

Si un des rôles n'est pas rempli avec satisfaction, il risque de perturber l'ensemble au détriment de la bonne marche de l'entreprise, de la satisfaction du personnel et de la clientèle.

Comme une équipe de football, le personnel d'un établissement hôtelier est une équipe ou chaque membre est indispensable.

Chacun doit se sentir utile, il ne faut sous-estimer personne.