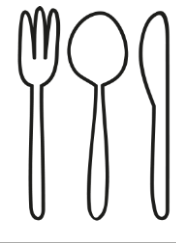


# Service en salle en restaurant d'entreprise



<b>Durée</b> 7 heures (1 jour)	<b>Date</b> Nous consulter
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

## Public concerné

Tout personnel pouvant être en contact avec les convives.

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Accueillir un convive au moment du repas.
- Avoir des points de repères sur les bonnes pratiques du service en salle et en selfservice.
- Identifier les besoins du convive, dans sa fonction de serveur.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Maîtriser les techniques de mise en place de différents types de services dans le respect des règles d'hygiène et de qualité.
- Assurer le déroulement de différents services avec professionnalisme.
- Assurer le service des boissons en toutes circonstances (restaurants, banquets, etc.).

## Contenu

- Les conditions d'un bon accueil.
- La définition des différents types de service.
- Les fondamentaux d'un bon service (avant et pendant le service).
- Application concrète sur un service réel ou fictif.
- Débriefing sur le service réalisé : temps d'échange et de mutualisation des bonnes pratiques.
- Les fondamentaux d'un bon relationnel client : détecter des attentes.
- Conseil ciblé sur le choix d'un plat.

## Méthodes pédagogiques

### Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Travaux en sous-groupes et mises en situation concrètes

## Intervenant

Formateur Métier

## Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

## Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

## Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.