RENCONTRONS-NOUS !

05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD

AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026

DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

RESTAURATION : LES BONNES PRATIQUES DU SERVICE EN SALLE

Soyez acteur de votre parcours de formation et passez à l'action !

Objectifs

- Comprendre les différentes étapes d'un service de restauration
- Respecter les normes d'hygiène lors du service de restauration
- Réaliser et améliorer la présentation du service de restauration
- Professionnaliser son accueil client et adapter sa communication

Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation

La pédagogie est basée sur le principe de la dynamique de groupe avec alternance d'apports théoriques, de phases de réflexion et de confrontation d'expériences.

Des exercices pratiques accompagnent les apports théoriques et permettent un entraînement concret.

Le formateur est attentif à ce que chaque participant s'approprie méthodes et outils. Il pratique un accompagnement comportemental personnalisé à chaque apprenant par des méthodes d'écoute et de questionnement.

Chaque participant recevra avant le stage un document sur lequel il précisera ses attentes. Ce document permettra au formateur d'orienter la formation en fonction des objectifs de chacun.

Programme

1. Ordonnancement d'un service : préparation, mise en place et débarrassage

Durée de formation
4 jours soit 28 heures

Public
Ce stage s'adresse à tous les restaurateurs et le personnel en restauration.

Prérequis
Aucun pré-requis.

Niveau / Certification Obtenue
Attestation de formation.

Type de formation / stage
Intra/Inter/Accompagnement individuel.

RESTAURATION : LES BONNES PRATIQUES DU SERVICE EN SALLE

- Comprendre les règles du service
- Développement des différentes étapes de travail pour réaliser un service en restauration
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation

2. L'hygiène lors du service de restauration

- Comprendre les règles d'hygiène
- Présentation des règles d'hygiène avant, pendant et après un service
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation

3. L'art de la table

- Présentation des règles de l'art de la table
- Créer la table de tous les jours
- Comment créer une table de fêtes avec des accessoires de tous les jours

4. Les règles de discrétion au sein du lieu de travail et à l'extérieur

- Présentation des règles de discrétion en restauration
- Comprendre ces règles

5. Professionnaliser son accueil

- Présentation et techniques d'accueil
- L'écoute active
- Adapter sa communication
- Gérer les situations délicates