

Service en salle : les premiers pas

STELO
FORMATION

🕒 Durée : 14h

€ Prix : 500€

Non assujetti à la TVA



Objectifs

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- Acquérir les différentes techniques de bases du service
- Répondre avec efficacité aux attentes du client
- Assurer le déroulement de différents services avec professionnalisme
- Transmettre une image de qualité dans l'accueil et le service



Public concerné

Public : personnel de restaurant

Pré-requis : lecture, écriture, compréhension du français.



Méthodes & moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Méthode interrogative et travail de réflexion en groupe / Mises en situation et jeux de rôles à partir de cas vécus / Apports théoriques / Travail en groupe et individuel
- Évaluation des acquis.

Supports et moyens utilisés

- Diaporama,
- Salle et matériel de restaurant
- Contenu de cours

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.



Formation
Service en salle,
les premiers
pas



PROGRAMME



Tenue, comportement et attitude du professionnel

- La tenue professionnelle
- Le comportement à adopter (attitudes et réflexes du professionnel, les gestes, les mots et les attentions particulières)

La mise en place

- Différencier le matériel et le Nettoyage
- Préparation de la carcasse en salle nappage
- La fiche de poste (Rôle et consignes)

L'accueil du client

- La prise en compte de ses besoins
- Les attentes et craintes des clients
- L'anticipation
- La prise de congé des clients
- La relation avec l'équipe de salle et l'équipe de cuisine

Déroulement du service

- La sécurisation du client pendant le service
- Le service des boissons apéritif, vin, digestif et boissons chaudes ou froides
- Différentes techniques de service : à l'anglaise, à la française
- Le débarrassage et le rangement

L'Hygiène

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (Personnel, matériel, mobilier)

Modalités d'évaluations



Pendant la formation

Le formateur accueille les participants et démarre la formation par une présentation de celle-ci dont la finalité est de recueillir un maximum d'adhésion des participants aux objectifs. Il anime la formation en variant les méthodes pédagogiques pour maintenir l'attention et favoriser les acquisitions, tout en restant à l'écoute des besoins des participants. En cours de formation, dans la mesure du possible il évalue ces acquisitions grâce aux mises en situation et aux exercices d'application.

A l'issue de la formation

Les stagiaires rempliront un questionnaire de satisfaction en fin de formation. Les documents contractuels sont transmis (attestations, certificat de réalisation...).

Validation : attestation

Dates, lieux et délais d'accès



Délais Inter : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la formation.

Délais Intra : nous contacter.

Dates & lieux : consulter notre site internet.



Nos missions

- Formations catalogue
- Formations sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE
- Apprentissage

Nous trouver



Accessibilité

Berck sur Mer (RDC), Chanteloup-les Vignes,

St Raphaël (RDC) et Villepinte.

Aix les bains, Cannes, Chagny et Nice.

Nous contacter

Infos@stelo-formation.fr

01 49 63 42 62

www.stelo-formation.fr



Numéro de SIREN 315 131 698
Numéro de déclaration d'activité 75110763975
Numéro DataDock 0005255

