

Public : Brigade de salle, salarié de restauration, employé de service, commis de salle, runner, serveur

Prérequis : Aucun pré-requis

Objectifs :

- Assurer une fluidité au niveau du service en salle
- Connaître en détail toutes les prestations proposées
- Booster la vente des produits
- Gérer les ventes quotidiennes de produits frais
- Développement de l'autonomie et de l'initiative
- Connaître les bases d'une mise en place en Restauration Traditionnelle
- Réaliser une mise en place dans les règles de l'art
- Mettre en valeur la carte des mets
- Mettre en valeur la table de restaurant
- Répondre aux attentes du client
- Connaître les règles de prise de contact et de prise de congés

Contenu :

- Briefing des acquis
- Cours pratique : Effectuer la carcasse, le nappage, le dressage, la mise en place et la décoration florale selon l'évènement
- Optimisation de l'organisation et de la mise en place
- Synchronisation des opérations entre cuisine et salle afin d'assurer la fluidité du service
- Mise en valeur de la carte des mets à l'aide d'astuces et techniques d'accroche
- Apprentissage des règles de prise de contact, accueil et prise de congés
- Amélioration et perfectionnement des techniques de vente
- Cours pratique : savoir vendre
- Face à face pédagogique
- Mise en situation pratique sur le terrain en temps réel
- Evaluation de fin de formation
- Débriefing

Formation 2 jours en présentiel

Intra entreprise – 14 h

Dates

A définir

Lieu

Vos locaux

Horaires

A convenir

Responsable pédagogique

De Gobbi Barbara

Formateur

De Gobbi Barbara

Tarif

1750€HT

Effectif

De 3 à 8 stagiaires

Moyens et méthodes pédagogiques : vidéo-projection powerpoint, mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, visualisation de films pédagogiques.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.