

**ACCUEIL, TECHNIQUES DE VENTE**

**Améliorer la qualité de son accueil grâce à la décoration**

<p><b>Objectifs :</b> Fidéliser la clientèle par une décoration réussie. Développer le raffinement, soigner les détails pour créer un style personnalisé qui retiendra l'attention des clients.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Gérant d'hôtel ou de restaurant          Directeur – Manager.          Nouveau restaurateur.</p> <p><b>Pré requis :</b> connaissance de base des techniques de vente de service en restauration.</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p>
<p><b>☛ Analyse de la situation du lieu d'hébergement ou d'accueil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Ses points forts et ses points faibles.</li> <li>☛ Définir l'identité, l'image, le style que l'on souhaite donner au lieu afin de pouvoir recenser les moyens à mettre en œuvre.</li> <li>☛ Créer une unité en décoration afin d'éviter la juxtaposition et l'éparpillement.</li> <li>☛ Connaître les caractères originaux et particuliers de la région pour les intégrer dans la décoration.</li> </ul> <p><b>☛ Etudier les transformations possibles de l'établissement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Créer un lieu chaleureux, convivial et pratique propice aux échanges (salle de jeu, billard, bar, coin cheminée...)</li> <li>☛ Ou au repos (salon, bibliothèque, jardin d'hiver, véranda, pergola...)</li> </ul> <p><b>☛ Créer un décor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Etude de la palette de couleur et les effets de matière</li> <li>☛ Les Meubles</li> <li>☛ Importance des éclairages et leur fonction suivant les lieux</li> <li>☛ Animer les murs par des tableaux, des affiches ou autres objets de décoration</li> <li>☛ Les plantes, les arbres, les fleurs : éléments décoratifs à part entière.</li> <li>☛ Créer une ambiance musicale.</li> <li>☛ Soigner les parfums.</li> </ul> <p><b>☛ La décoration des chambres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Comment les personnaliser et donner une impression d'intimité.</li> <li>☛ Les têtes de lit</li> <li>☛ créer un lit à baldaquin</li> <li>☛ Importance des doubles rideaux</li> <li>☛ les éclairages</li> <li>☛ les tableaux</li> </ul> <p><b>☛ Les parties communes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Réception, salle de restaurant, les sanitaires</li> <li>☛ En tenant compte des contraintes d'espace et d'organisation du travail, savoir mettre en valeur les lieux et créer une ambiance d'accueil, de confort, de soin, de bien-être.</li> </ul> <p><b>☛ Choisir son style</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Rustique, exotique, nature, minimaliste, moderne, classique, art déco, ...</li> </ul>	<p><b>Le Formateur</b></p> <p>Professionnel de l'hôtellerie/restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b></p> <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application</p> <p>Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><b><u>Intra entreprise France entière et International.</u></b></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p><b>1 jour</b></p> <p><b>650 €</b></p> <p>Réf : HR098</p>

Organisme de formation **PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration**