



ACCUEIL, TECHNIQUES DE VENTE

Le service en salle de restaurant

Objectifs : Connaître les techniques de service en salle. Assurer une prestation de qualité. Répondre avec efficacité aux attentes des clients. Valoriser l'image de l'établissement.	Personnes concernées Toute personne devant assurer les services en salle de restaurant.
PROGRAMME	Pré requis : aucun
<ul style="list-style-type: none">➤ Mise en place de la salle à manger<ul style="list-style-type: none">- Préparation des tables et nappages- Mise en place des différentes pièces composantes d'un couvert➤ L'accueil et la prise en charge du client<ul style="list-style-type: none">- Attitude et comportement- Suivi du client➤ Présentation de la carte<ul style="list-style-type: none">- L'accord des mets et des vins➤ La prise de commande et son exécution<ul style="list-style-type: none">- L'attitude gestuelle➤ Les règles de service<ul style="list-style-type: none">- Consignes de bienséance à respecter- Savoir rester à sa place- Savoir devancer les demandes des clients➤ Les principales méthodes de service<ul style="list-style-type: none">- Le service à l'assiette- Le service à la française- Le service à l'anglaise- Le service au guéridon- Le service des vins➤ Le débarrassage<ul style="list-style-type: none">- Changement de destination et changement d'affectation	PEDAGOGIE Le Formateur Très expérimenté en formation de personnels dans l'Hôtellerie-Restauration. Moyens et pédagogie <u>Début de la session :</u> Constat de l'existant. Difficultés et solutions. <u>En cours de session :</u> Diverses questions posées sur des expériences avec la clientèle : « Quand, qui, où, comment ? ». Définition d'Objectifs à atteindre, solutions et mesures correctives. Vérification de l'efficacité des mesures correctives mises en place. <u>En fin de session :</u> Evaluation du comportement et des connaissances. Intra entreprise France entière et International Tarif Inter par personne 2 jours 1 050 € Réf : HR147

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