

Hôtellerie-Restauration : Formation Salle

OBJECTIF DE FORMATION :

- ✓ A l'issue de cette formation, l'apprenant aura acquis un niveau de connaissance suffisant pour s'organiser dans sa mise en place. Il découvrira votre carte et la carte des boissons et prendra connaissance des techniques de vente, d'accueil et de gestion des clients.
- ✓ L'apprenant sera sensibilisé à la communication entre ses coéquipiers et les différents services.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- ✓ connaître les principes de nettoyage et de valorisation d'une salle de restauration.
- ✓ communiquer entre ses coéquipiers de salle et entre les différents services.
- ✓ accueillir la clientèle et commercialiser les prestations culinaires et œnologiques.

METHODES PEDAGOGIQUES :

- ✓ Présentation PowerPoint
- ✓ Travaux pratiques
- ✓ Test, quizz

PUBLIC CONCERNE : Le personnel de salle.

PRE-REQUIS :

- Comprendre la langue française
- Avoir la capacité physique de se déplacer et de porter des charges légères

MATERIEL :

- 1 salle de restaurant équipée d'un système de vidéo projection

ENCADREMENT :

- Les formateurs possèdent tous des expériences confirmées dans les métiers de la CHR et dans les métiers de bouches. Ils allient leurs acquis métier au service de la formation les adaptent au plus près des besoins de votre établissement et des personnes à former.

DUREE : 1 jour (7h)

DATES :

Sessions inter : Voir calendrier

Sessions intra : A définir

HORAIRES : 9h à 17h

LIEU : Sur site ou dans nos locaux (Chamonix, Annecy)

EFFECTIF : Jusqu'à 12 personnes.

COUT (non assujetti à la TVA)

Intra : Nous consulter

OURAGAN FORMATION

Email : contact@ouragan-formation.fr

Tél : 06 15 24 50 95



LE PLUS DE LA FORMATION :

- ✓ En collaboration avec un consultant expert qui accompagne les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouches dans tous les secteurs : traditionnels, luxes, collectivités, hôtels clubs, étoilés et partout en France.
- ✓ Pédagogie active, mise-en-pratique.

Pour les personnes en situation de handicap merci de prendre préalablement contact avec nous pour définir les modalités de votre participation à cette action de formation.

PROGRAMME :

Les opérations et les techniques de nettoyage de la salle et de ses annexes

- Le plan de salle et la carcasse en salle, bar, terrasse
- L'approvisionnement de la vaisselle, de la boisson, des condiments
- Les techniques de décoration et de valorisation de table, de la salle
- Les règles d'hygiène du personnel,
- La revue de la tenue
- Les techniques et règles de service
- Le débarrassage
- La gestion d'une table au départ du client

Communiquer entre ses coéquipiers de salle et entre les différents services

- L'organisation de travail à la mise en place
- L'organisation de travail avant et au service
- L'écriture du bon de commande
- L'annonce en cuisine

Accueillir la clientèle et commercialiser les prestations culinaires et œnologiques

- Appréhender l'importance de l'accueil dans un restaurant
- La prise en compte des besoins des clients
- La suggestion et l'anticipation de ses attentes
- Les règles d'hygiène pendant le service
- La préséance
- Le service des boissons
- La validation de la satisfaction client
- Le paiement
- La prise de congé des clients

EVALUATION :

- Contrôle des connaissances à l'issue de la formation,
- Délivrance d'une attestation de formation.

Mis à jour le 02 janvier 2024

OURAGAN FORMATION | Numéro de déclaration d'activité : 84 74 03668 74 (Rhône alpes)

Agence Ardèche : Zone commerciale – Les Terres de Millet – 07200 SAINT DIDIER SOUS AUBENAS

Agence Pays de Savoie : 8, Avenue du Pré Closet – 74940 ANNECY / 40 avenue du Savoy – 74400 CHAMONIX- MONT- BLANC

Siège : 11 avenue des vieux moulins – 74000 ANNECY