

Les bases du service en salle

NOUVEAUTÉ

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

Objectif de formation

Apprendre à gérer efficacement un service en restauration.

Programme

Comprendre les bases du service en restauration ainsi que les différentes typologies de clients.

Apprendre les techniques de base pour un service de qualité.

Connaître et comprendre les différents types de clients et leurs attentes.

Adopter un comportement professionnel et une tenue appropriée au métier.

Savoir organiser une salle de manière optimale. Savoir optimiser l'espace disponible pour un service efficace et fluide.

Identifier et choisir le matériel adapté aux besoins du service.

Définir clairement les postes pour chaque membre de l'équipe.

Comprendre les rôles de chacun et apprendre à les valoriser pour une meilleure coordination.

Être capable de gérer un service du début à la fin.

Maîtriser l'accueil du client, de son arrivée à son départ, pour garantir une expérience positive.

Suivre le déroulement du service avec une coordination efficace entre les mets et les boissons.

Travailler en équipe en favorisant la communication et la collaboration entre les membres du personnel.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

Les conditions d'admission

Prérequis

Être un professionnel de restauration.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Comprendre les bases du service en restauration ainsi que les différentes typologies de clients. Savoir organiser une salle de manière optimale. Être capable de gérer un service du début à la fin.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Exercices, Travaux pratiques, Test d'évaluation.

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en application pratique. Méthode participative. A partir des cas pratiques apportés par les participants mise en situation.

Date et mise à jour des informations : 06/02/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>