



# le service en salle de restaurant

A première vue, rien ne ressemble plus à un serveur qu'un autre serveur. Pourtant avec la qualité de la prestation des cuisiniers, de la décoration de l'établissement, de l'hygiène, etc... la qualité du service est une composante très importante de la satisfaction de votre clientèle.

Il arrive qu'un bon établissement perde sa clientèle suite à un service cumulant les maladroites.

Un accueil de qualité, un service efficace tout en étant discret, les règles de bien séances appliquées... faisons un point sur tout cela afin que votre clientèle ait ce qu'elle attend.

## 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
-  Fidéliser la clientèle exigeante

## PROGRAMME

### Les règles d'hygiène de base

Lavage des mains  
Tenue professionnelle

### Mise en place de la salle à manger

Préparation des tables et Nappages  
Mise en place des différentes pièces composantes d'un couvert

### L'accueil et la prise en charge du client

Tenue vestimentaire  
Attitude et comportement  
Suivi du client

### Présentation de la carte

La composition et l'argumentation commerciale des mets  
Les boissons proposées à la carte  
L'accord des mets et des vins

### La prise de commande et son exécution

L'attitude gestuelle  
La rédaction du bon de commande  
L'annonce des bons

### Les boissons

Service d'un apéritif  
Service des vins

### Les règles de service

Consignes de bien séance à respecter  
Savoir rester à sa place  
Savoir devancer les demandes des clients

### Les principales méthodes de service

Le service à l'assiette  
Le service à la française (sauces...)  
Le service à l'anglaise  
Le service au guéridon

### Le débarrassage

Incidents à éviter

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Personnel de salle et de bar  
Responsables restauration  
Chefs d'établissement

## Pré REQUIS

Aucun

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## PEDAGOGIE

Méthodes pédagogiques actives et pratiques.  
Exposés théoriques.

Les réflexions et échanges autour des pratiques, permettront aux stagiaires d'optimiser le service

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris  
Intra-muros en France entière  
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

