








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

