



PLAN DE FORMATION PERFECTIONNEMENT EN TECHNIQUES D'ACCUEIL & SERVICE EN RESTAURATION

Public visé : Tout personnel de restaurant, et public en reconversion avec notions d'anglais, pour prendre en charge, servir et fidéliser la clientèle française ou internationale.

Objectifs : Améliorer ses compétences de base ou se perfectionner pour mettre en place une salle de restaurant, accueillir la clientèle restaurant et banquets, servir et diriger selon les règles professionnelles .

Conseiller et vendre grâce aux documents internes. Proposer des ventes additionnelles.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un professionnel du service (MOF 2004) et de la sommellerie. Alternance d'apports théoriques et pratiques assistés par les outils vidéos et informatiques.

Méthodes d'évaluation : formatives et bilan en fin de formation.

Contenu de la formation :

- Evaluation des acquis et mise à niveau des connaissances sur le restaurant:
 - Le Personnel
 - Règles d'hygiène et de sécurité
 - Les documents de vente
- Prises de commande manuelle ou informatisée, les circuits de distribution (Cuisine, restaurant, office, bar, cave)
- La clientèle : identifier – différencier & s'adapter aux différents clients
- Techniques d'accueil et de service, pour promouvoir les ventes et fidéliser les clientèles nationales et internationales
- Prise de commandes, suivi et service après-vente de la clientèle banquets
- Perfectionnement sur le service des mets, des vins et alcools
- Les bases du service au bar et de la Mixologie
- Initiation à la dégustation & aux accords mets et vins