



TP 6 - PROFESSIONNALISER SON SERVICE EN SALLE

Cette formation perfectionner en restauration permet d'acquérir des compétences pour renforcer sa technicité et (ou) évoluer sur des postes de maître d'hôtel, responsable de salle, gérant de restaurant etc...

Objectifs:

- ✓ Maîtriser les techniques de service en salle.
- ✓ Assurer une prestation de qualité en toutes circonstances.
- ✓ Répondre avec efficacité aux attentes de la clientèle.
- ✓ Sensibiliser le personnel de salle aux techniques de vente et aux enjeux pour l'entreprise.
- ✓ Renforcer son efficacité opérationnelle : Technicité, organisationnel et relationnel client.

Programme:

1. Avant le service en salle (Rappel des techniques de base)

2. Pendant le service

- Assurer l'accueil et la prise de commande (Rappel).
- Assurer le déroulement du service.
- Le service du fromage.
- Connaitre sa carte, ses produits, ses boissons.
- Informer, communiquer avec la cuisine.
- Sécurisation du client (répondre aux besoins, craintes et attentes du client).

3. Après le service

- Gérer le départ du client.
- Débarrassage et nettoyage.
- 4. L'Hygiène (Rappel des points clés)
- 5. Communication et commercialisation

Méthode pédagogique mobilisée :

- Apports théoriques et pratiques.
- Échanges interactifs.
- Mises en situations et analyses en groupe.
- Mises en situations sous forme d'atelier.

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance Evaluation de positionnement au début. Evaluation en fin de formation

> TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail: tklformation@gmail.com Site Internet: tkl-formation.com Tel: 04 89 110 114





Public concerné:

Professionnel du service de la restauration

Pré-requis:

Le niveau perfectionnement est destine aux participants déjà en poste et justifiants d'une année d'expérience significative des techniques de service.

Durée de la formation : 14 heures

2 jours

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage Selon la planification des sessions sur notre extranet

Lieu:

A définir

Accessibilité PMR: OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contacter le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification: Non

Financable C.P.F. Non

Contact:

Tel Secrétariat: 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail: tklformation@gmail.com Site Internet: tklformation@gmail.com Tel: 04 89 110 114