

SERVICE EN SALLE

PR7068601920

S'approprier les règles professionnelles de tenue et de comportement dans les établissements de restauration.

Durée: 21.00 heures (3.00 jours)

Profils des stagiaires

- Professionnels de la restauration : salariés, dirigeants, travailleurs saisonniers, extra
- Tout public

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun pré-requis.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- S'approprier les règles professionnelles de tenue et de comportement dans les établissements de restauration.
- Accueillir la clientèle, la placer, la servir selon les différentes techniques professionnelles, en assurer le suivi et la prise de congé.
- Améliorer ses connaissances sur les documents de vente (organisation & législation), les produits alimentaires, les boissons, afin de conseiller, d'argumenter commercialement et de vendre pour optimiser le chiffre d'affaire, (communication, prises de commandes, annonces, facturation et encaissement).

Contenu de la formation

- INTRODUCTION À L' OENOLOGIE
 - Présentation du raisin
 - Les différentes méthodes de vinification et d'élevage des vins obtenus.
 - Les principales régions de production.
 - Les méthodes d'ouverture et de service des vins jeunes et évolués (bouteille debout, en panier, en seau, carafage, décantage).
 - Les documents de vente, la législation.
 - L'analyse sensorielle et fiches de dégustations.
- TECHNIQUES D'ACCUEIL
 - Jeux de rôles d'accueil, de communication, de manipulation de matériel et de produits.
 - Présentation et démonstration de techniques professionnelles de mise en place des points de vente, de restauration, de service.
 - Identification des caractéristiques et origines des aliments et boissons d'appellation d'origine.
- PRISES DE COMMANDES
 - Manuelle ou informatisée.
 - Les circuits de distribution (Cuisine, restaurant, office, bar, cave).
 - La clientèle : identifier - différencier et s'adapter aux différents clients .
 - Promouvoir les ventes et fidéliser les clientèles nationales et internationales .
 - Prise de commandes, suivi et service après-vente de la clientèle banquets .

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation, un ordinateur par stagiaire équipé du ou des logiciels étudiés

Documents supports de formation projetés.

Méthode démonstrative, interrogative et active

Etude de cas concrets

Orientation dans la prise de notes

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage

Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation

Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

2700.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences délivrée sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024