

**Objectifs:** Préparer et organiser le service.

Améliorer les supports de communication (carte, menu...).  
Ecouter et conseiller la clientèle

**Public:** Professionnels du secteur de la restauration

**Accessibilité :** tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap [referenthandicap@formalyon-conseil.fr](mailto:referenthandicap@formalyon-conseil.fr)

**Prérequis:** Bonne présentation et bonne allocution

**Formateur:** Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en technique d'accueil en restauration et expérimenté dans le domaine de la formation pour adultes

**Délais d'accès:** les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

**Durée:** 32 heures (4 jours)

**Horaires:** 8h/12h -14h/18h

**Lieu de la formation:** Sur site (voir moyens techniques)

**Tarif:** à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

**Mail :** [contact@formalyon-conseil.fr](mailto:contact@formalyon-conseil.fr)  
Réponse sous 48 h



## Les tâches préalables au service en restauration:

- Les travaux de nettoyage
- Opérations de mise en place
- Dressage des tables, décoration
- L'organisation du service
- Le service de réservation

## L'accueil et le conseil clientèle:

- Accueil de la clientèle
- Savoir installer les clients
- La présentation de l'offre commerciale
- La connaissance des différents produits de la carte et le conseil

## La prise de commandes et le service:

- Connaître le vocabulaire culinaire
- Travailler en collaboration avec la cuisine
- Accorder les mets et vins
- Préparer et servir les boissons
- Servir

## Finir le service:

- Débarrasser les mets sur la table
- L'encaissement
- Jeux de rôles et mise en pratique

## Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
  - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
  - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
  - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

## Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

**Après le stage...** vous souhaitez vous perfectionner ?  
Vous pouvez choisir toute formation relative aux métiers de restauration, accueil, gestion des achats et stocks, hygiène....