



FORMATION :

LE SERVICE EN RESTAURANT

Objectifs :

Acquérir les techniques nécessaires à l'organisation et au déroulement du service en restaurant. Avoir un comportement responsable et adéquat à l'exigence de la profession. Connaître ces produits pour une argumentation commerciale pertinente.

- *Se situer dans l'entreprise*
- *Se préparer et s'organiser*
- *La connaissance des produits*
- *L'argumentation et ventes additionnelles*
- *Gérer son service*

Méthode pédagogique

Exposé / apport d'informations
Exercices,
Autodiagnostic,
Mise en situation

Contenu

Se situer dans l'entreprise

Connaitre les compétences de chacun
Adapter un comportement adéquat
Mise en avant de l'entreprise

Se préparer et s'organiser

- Réaliser les carcasses et les mises en place adaptées à chaque service
- Respect des normes d'hygiène
- Préparation des offices et des bars
- Organiser des inventaires:

Connaissances des produits

- Connaitre les produits de la carte mise en place par le chef
- Les fromages
- Les apéritifs (classiques et cocktail maison)
- Les vins (objet d'une formation parallèle spécialisée en sommellerie).

L'argumentation commerciale et ventes additionnelles

- Interpréter les intitulés de la carte
- Argumenter les plats du jour
- Stimuler le CA par les ventes bonus
- Prévoir les parades aux objections.

Gérer son service

- Accueil et prise en charge du client
- Valoriser les ventes additionnelles
- Maîtriser la marche avec la cuisine
- Gérer la fin de service et les arrières

Indicateurs de suivi de l'action :

Une attestation de formation précisant les objectifs, la nature, les résultats de l'évaluation des acquis et la durée de la session sera remise au bénéficiaire à l'issue de la formation.

Public :

Hôteliers, restaurateurs, ...

Durée :
5 jours (40 heures)

Horaires :
A définir

Prix : 1 200 € / candidat

Wine-touch RIOT Fabien - 5 rue Mozart - 11200 Lézignan-Corbières
Contact 07 70 39 46 12 fabien@wine-touch.com

Siret 751 426 743 00017

N° formateur : 91 11 01258 11