



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

La Prise en charge Hôtelière des convives

ACCUEIL & SERVICE EN SALLE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration & Hôtellerie

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS

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

- Améliorer et optimiser l'organisation, l'efficacité et la qualité du service en salle pour répondre aux besoins et aux attentes des convives.
- Organiser le service selon un déroulement précis qui garantisse la bonne réalisation des missions de chacun.
- Maîtriser les techniques de service d'aide au repas et de distribution en salle.
- S'adapter aux convives et aux problématiques relationnelles à table.
- Développer les relations interservices.
- Connaître les contraintes d'hygiène en restauration.



SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Formateur spécialisé en Restauration & Hôtellerie.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



La Prise en charge Hôtelière des convives

ACCUEIL & SERVICE EN SALLE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration & Hôtellerie

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

L'importance de l'accueil | Identifier les points fondamentaux

- Comprendre les besoins : hospitalité, convivialité, etc.
- Comprendre et satisfaire les attentes de ses convives.
- L'accueil physique - Comment créer le contact et transmettre une bonne image (le sourire, le regard, les gestes, la posture, la voix...).
- Développer son attitude d'écoute (écoute active, écoute passive).
- Adopter en toutes circonstances un langage positif : expressions et vocabulaire positifs.
- Apporter une réponse adaptée aux attentes ou besoins exprimés ou latents.

Hygiène, prévention et sécurité alimentaire lors du service

- Les circuits propres et sales.
- La tenue professionnelle et l'hygiène corporelle.
- Les notions préventives : le monde microbien et son fonctionnement.
- La réglementation HACCP : température des plats, la manipulation du matériel, la conservation des denrées alimentaires.

Professionaliser sa prestation de service

- Les gestes et attitudes professionnels du service en salle (le Savoir-Faire et le Savoir-Être).
- La mise en place – Les différentes techniques de service : à l'assiette, à l'anglaise ou au plat.
- Maîtriser le service du fromage à l'assiette.
- L'ordonnancement des tables – La gestion des plans de table.
- Assurer le débarrassage d'une table – La gestion des réclamations, des plaintes ou des insatisfactions.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



La Prise en charge Hôtelière des convives

ACCUEIL & SERVICE EN SALLE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration & Hôtellerie

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants (exercices de service en salle).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes