

“



~ LES BASES DU SERVICE EN SALLE ~

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
Stéphane DELRUE

INTERVENANT :
Consultant spécialisé

PUBLIC CONCERNÉ :
Personnel de salle

PRÉREQUIS :
Être en activité sur un poste en salle

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :
Maîtriser les connaissances de bases et indispensables pour le déroulement d'un service en salle de qualité.

ÉVALUATIONS :
- Réalisation de jeux de rôles et mises en situation
- Questionnaire d'évaluation de la formation

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	Contacter l'Ecole des Chefs	Selon vos disponibilités
TARIFS	700 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Echanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire, un diaporama adapté sera présenté
- Des jeux de rôles seront organisés. Nous nous baserons aussi sur l'expérience professionnelle de chaque participant pour avancer dans la formation.

”

PROGRAMME

RAPPEL DES RÈGLES CLASSIQUES DU SERVICE

- ~ Présentations : Le profil du personnel de restaurant
- ~ Aujourd'hui : qu'est-ce qu'un bon service ?

QUAND LE SERVEUR DEVIENT «VENDEUR»

Cela implique l'étude de la connaissance des produits :

- ~ Les produits du bar (document à compléter)
- ~ Les autres boissons
- ~ La carte des vins (savoir situer les régions)
- ~ Les menus et les plats à la carte

EXERCICES SUR L'ESSENTIEL DES ALIMENTS SUIVANTS POUR VALIDER LES CONNAISSANCES PRODUITS

- ~ Les légumes
- ~ Les fruits
- ~ Les viandes (bœuf, agneau, porc)
- ~ Les charcuteries
- ~ Les fromages
- ~ Les desserts
- ~ Les coquillages
- ~ Les crustacés
- ~ Les charcuteries
- ~ Les volailles
- ~ Les poissons

SAVOIR CONSTRUIRE UNE ARGUMENTATION COMMERCIALE

- ~ Les critères à aborder
- ~ Le vocabulaire approprié

BILAN DE FIN DE STAGE

- ~ Quizz
- ~ Questionnaire de satisfaction
- ~ Echanges entre les stagiaires et les intervenants sur les acquis et le déroulement

