



PERFECTIONNEMENT ANGLAIS EN RESTAURATION

Objectifs :

- Accueillir et satisfaire la clientèle anglo-saxonne et internationale.
- A l'issue de la formation, les bénéficiaires auront acquis le vocabulaire essentiel de base pour bien accueillir la clientèle en langue Anglaise.

PROGRAMME:

COMMUNICATION GÉNÉRALE

- Les règles élémentaires de l'Anglais oral.
- Savoir se présenter et écouter la demande du client.

L'ANGLAIS DE LA RESTAURATION

- Le vocabulaire de la table.
- Savoir présenter le menu, la qualité et l'origine des produits et les vins.
- Expliquer la composition de plats et leurs méthodes de préparation.
- Initiation à l'anglais du vin

ACCUEILLIR, ACCOMPAGNER ET RENSEIGNER LE CLIENT

- Savoir présenter aux clients les services de l'établissement et les tarifs.
- Informer le client sur le fonctionnement et les horaires des services de l'établissement.
- Présenter le restaurant, les menus et les tarifs

Méthode pédagogique et validation :

Visio conférence, formation asynchrone (étude de cas)

- Test d'entrée écrit et oral, suivi d'une analyse des besoins en début de formation.
- Test de sortie et certificat de stage.

Calendrier :

- ✓ 21 heures – séquences de 4 X 3 heures en visio-conférences + formation auto-tutoré de 4 X 2 heures par jour + 1 heure d'autoformation
- ✓ Entre le 15/11 et le 23/12/2020

Lieu et participants : Formation à distance- Maitre d'hôtel, serveurs, sommelier ...