

## Objectif :

- Techniques de base, présence et comportement en salle

SEMEAC—Standard : 05 62 45 34 93

TOULOUSE—Standard : 05 62 14 14 78

PAU—Standard : 05 59 27 55 40

## PROGRAMME

### L'importance d'une bonne mise en place

- La connaissance des locaux, du mobilier et du matériel
- La mise en place du restaurant
- Briefing avec les équipes en salle et en cuisine
- La tenue du poste

### La prise en charge du client : placement, suivie ...

- Le cycle de service en restauration et l'adaptabilité aux situations (réservation, accueil, prise de commande, service, encaissement, départ)
- La préparation commerciale à l'information et présentation des boissons
  - ◊ Le service des boissons
- La préparation commerciale à l'information et présentation des mets
  - ◊ Le service des mets
  - ◊ Les accords mets et vins
- Les techniques et préparations spécifiques

### Les attentes du client durant le service

- Sympathie et amabilité
- Rapidité de service
- Être dirigé
- Être reconnu
- Bénéficier des services d'un restaurant traditionnel
- La prise en charge (Covid)
- Organisation matérielle et organisation interne (respect des gestes barrières et des protocoles)

### Attitude et comportements

- Perception : image de soi, image des autres, image de l'entreprise
- S'affirmer « ni hérisson, ni paillason »
- Savoir s'impliquer
- Savoir-faire attendre
- Savoir prendre congé

#### LIEU :

Présentiel

#### CALENDRIER :

21 heures

#### VALIDATION :

Attestation de fin de formation

#### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

#### Succursale : TOULOUSE

281 Route d'Espagne  
31100 TOULOUSE  
T. 05 62 14 14 78

catalyse@catalyse.fr  
secretariat@catalyse.fr

#### Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai  
65600 SÉMÉAC  
T. 05 62 45 34 93

patriciaartigues@catalyse.fr

#### Succursale : PAU

Avenue de Lattre de Tassigny  
Résidence Building des Pyrénées  
64000 PAU

T. 05 59 27 55 40

secretariatpau@catalyse.fr

