



PRENDRE UNE COMMANDE EN SALLE ET LA TRANSMETTRE

OBJECTIF DE LA FORMATION

À l'issue de la formation l'apprenant doit savoir :

- Prendre de façon claire et exhaustive une commande client
- Veiller à ce que la table dispose de tout le nécessaire
- Argumenter de façon pertinente la vente des plats et des boissons selon les consignes de l'établissement
- Effectuer une annonce de commande au pass en vue de rendre le service fluide
- Mettre en place des actions visant à limiter le temps d'attente des clients

CONTENU DE LA FORMATION

- Prendre une commande en tenant compte des consignes de la table (cuisson, timing, intolérances alimentaires...)
- Mettre en place le service (pain, eau, condiments, couverts...)
- Répartir intelligemment la vente des plats mis en avant par l'établissement au cours du service
- Mettre en avant les boissons selon les consignes de l'établissement, la saisonnalité, les événements
- Faire une annonce au pass tout au long du service de façon à contribuer à coordonner le service
- S'organiser pour minorer les temps d'attente client.



C.F.A BY CATALYSE