

Formation Personnel de salle

Après une période d'observation, vous améliorez la qualité de votre service. De la préparation de la salle, du service, de la vente au client et la relation avec la cuisine jusqu'au départ du client.

Durée: 20.00 heures (1.00 jours)

Profils des apprenants

- Chef de rang
- Serveurs
- Apprentis
- PSH après déclaration auprès du formateur

Prérequis

- Être en CDD, CDI ou Contrat de Professionnalisation

Accessibilité et délais d'accès

Inscription après accord du premier Audit. Si accord, inscription en ligne via l'extranet. Début de formation à l'expiration du délai de rétractation 4 jours

Qualité et indicateurs de résultats

Taux de satisfaction : 100 %

Objectifs pédagogiques

- Préparation de la salle pour faciliter le service
- Proposer des suppléments pour augmenter les ventes
- Fluidifier le service, communiquer avec la cuisine, gérer les stocks
- Constituer les desserts
- Préparer le départ d'un client afin de le fidéliser

Contenu de la formation

- Analyse de l'activité de travail
 - Service de base avec clientèle réduite
 - Service avec salle complète
- Réflexion à chaud
 - Les erreurs commises
 - Les axes d'amélioration
 - Elaboration de l'action de formation
- Action supervisée
 - Accompagnement en binôme d'un service
 - Phase de réflexion
 - Mise en situation autonome et mesure de la progression

Infinys Group

Rue des Frères Nobel
83160 La Valette du Var
Email : pnerborac@infinys.group
Tel : +33652634134



Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Philippe NERBORAC - Formateur en restauration, 15 ans d'expérience

Moyens pédagogiques et techniques

- Mise en binôme sur les points faibles constatés
- Axe d'amélioration à chaque action
- Débriefing fin de service

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Fiche individuelle de progression
- Rapport d'audit premier service
- Suivi de la progression du ticket moyen

Prix : 1280.00