



Objectifs :

Savoir identifier les principes d'une bonne mise en place ;
Maîtriser le travail en salle et assurer une prestation de qualité ;
Fidéliser la clientèle grâce à un service professionnel.

Contenu :

Savoir organiser son travail et connaître sa place ainsi que son rôle au sein de l'équipe-Le travail d'équipe ; Le rôle de chacun et la répartition des tâches.

Mettre en œuvre les règles d'une bonne mise en place : Disposition de la salle et des tables en fonction des réservations, des événements ... ; Mise en place des couverts, des verres, des consoles ... ; Décoration du restaurant et décoration florales.

Accueillir les clients de façon professionnelle : Langage et tenue vestimentaire ; Attitude et comportement.

Prendre la commande de façon commerciale et effectuer un service de qualité : La prise de commande ; Les règles de bases du service (plats et boissons) ; Le suivi du service ;

Assurer une bonne prise de congé et une bonne fin de service : Le départ du client et la facturation, Débarrassage et nettoyage

Moyens pédagogiques :

Travaux pratiques puis suivi du service / Démonstration pratique à l'aide du matériel disponible au restaurant / Support de cours écrit

Evaluation / Attestation / Certification :

Quiz en fin de formation afin d'évaluer les acquis de chaque participant/
Attestation de réussite.

Contexte : Les bases d'un service de qualité

Durée : 12 h

Public : Tout le personnel de salle, du bar et du room service – En contact avec la clientèle

Prérequis : Aucun

Renseignements :

87.23.06.06/ 40.43.73.88
commercial@tfsf.pf

Préinscription :

www.tahitiflightsservices.com

**PRENEZ VOTRE
ENVOL AVEC TFSF !**