

### I Modalités disponibles

Presentiel ou en distanciel (selon réglementation)

### I Durée de la formation

Durée de la formation : 14 heures.

### I Public

Employés de salle de restaurant / débutants

### I Prérequis

Aucun

### I Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

### I Méthodologie et moyens pédagogiques

Apports théoriques et pratiques,  
Mise en situation  
Jeux de rôle en présentiel

### I Objectifs

Techniques de base, préséances, comportement en salle

### I Suivi et évaluation

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques.  
Attestation de fin de formation.

### I Financement

Tarif de la formation : 336,00 € HT soit 403,20 € TTC

### I Satisfaction

Taux de satisfaction global : 100%

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.  
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : [www.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.com)

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND  
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

## **I Contenu**

### 1. Préparer la salle du restaurant

#### 1.1 Hygiène d'une salle de restaurant

Les règles d'hygiène et sécurité en salle

Les Techniques de nettoyages

Les différents types de produits utilisés

#### 1.2 Valoriser la salle de restaurant

Le plan de salle, Les carcasses

Les mises en place des consoles

Le dressage des tables

Les éléments de décoration

### 2. L'accueil du client et la prise de commande

L'Accueil professionnel

La Présentation des supports de vente

La rédaction d'un bon de commande traditionnel

La Transmission des informations aux différents services

### 3. Connaitre les règles et techniques les plus courantes

Les règles de préséance

Le port du plateau

Le service des boissons froides et chaudes

Le service à l'assiette ( 2 et 3 assiettes)

Débarrassage

Le service du vin

### 4. Prendre congé

Présenter l'addition

Prendre congé du client

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.

Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : [www.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.com)

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND

Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes