

# Perfectionnement du service en salle



**Durée en heures et en jour :** 14 heures sur 2 jours

**Délais d'accès :** de 15 jours à un mois pour établir le dossier

**Modalité de la formation :** Présentiel

**Lieu du stage en présentiel :** 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou



**Public cible :** La formation perfectionnement du service en salle s'adresse à tout salarié en contact avec la clientèle.



**Coûts :**

Intra entreprise : 500€/jour

Inter entreprise : 35€/heure/stagiaire

## Formateur

Virginie LLANES - Technique métier – restauration- service en salle

## Objectifs

- ✓ Permettre aux salariés, à l'issue de la formation de maîtriser les techniques du service en salle, indispensables à la pratique de leur activité.



Aucun prérequis

## Accessibilité



Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité. Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice DOLGANOFF au 04.68.89.39.21.

### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques* : Démonstrations, mises en situation filmées des participants, commentaires. 4 heures d'apport théorique et 10 heures de pratique (jeux de rôles, mise en situation filmées)
2. *Le rôle du ou des formateur(s)* : Proposer un apport théorique et pratique, mise en application, évaluation des connaissances et mesures correctives en fonction des erreurs.
3. *Les matériels utilisés* : diaporama, documents techniques, plateau technique restauration, livret, vidéoprojecteur, caméscope. Et tout le matériel nécessaire au déroulement de la formation. Les participants n'ont pas besoin d'amener du matériel.
4. *Les documents remis aux participants* : livret, attestation de formation, fiche d'appréciation.
5. Réalisation de jeux de rôles et de mise en situation sur des cas concrets.

### Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : QCM et cas pratique.

## Programme de formation

Acquérir de nouvelles connaissances et compétences dans le service en salle.

- Remise à niveau et révisions (en fonction du niveau du stagiaire),
- Vocabulaire lié à l'hôtellerie-restauration (la réservation, la prise de commande, l'accueil du client).
- Les différentes typologies de client,
- Le service du vin
- La vente additionnelle
- Valoriser les produits et la prestation
- Normes d'hygiène liées au travail en salle.

Pour connaître notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail [3bconseil@orange.fr](mailto:3bconseil@orange.fr)



**CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL**

**3 rue Gaspard Monge  
ZA d'en Cavaillès  
66 160 LE BOULOU**

**04 68 89 39 21  
[3bconseil@orange.fr](mailto:3bconseil@orange.fr)**

Mise à jour le 20 juillet 2020