

PROGRAMME DE FORMATION

Mis à jour le 02/01/26

FORMATION ACCUEILLIR ET GERER LE CLIENT EN RESTAURATION

Prérequis :

- Avoir une entreprise ou un projet de création d'entreprise pour accueillir les clients en physique ou par téléphone.

Effectif : 6 personnes maximum

Objectifs – Aptitudes – Compétences :

- Accueillir et gérer le client en restauration.

Durée : 7h de 9h30 - 12h30 / 13h30 - 17h30.

Modalités et délai d'accès :

A compter de la signature du devis, le délai d'accès est en moyenne de 2 mois.
Le stagiaire doit compléter le questionnaire préalable pour accéder à la formation.
La formation est en présentielle et/ou en visioconférence.

Tarifs : 650€ TTC / Personne

Si la formation se fait directement dans votre entreprise, cela n'engendrera pas de frais supplémentaire.

Financement via OPCO ou en fond propre par le client. Nous intervenons en tant que consultante.

Méthodes mobilisées : cas pratique et théorique avec un accompagnement collectif et/ou individuel.

- Supports pédagogiques (fiche mémo mis à disposition par le formateur).

Modalités d'évaluation : L'évaluation se fera sous forme de QCM + Cas pratique lors de la formation.

Accessibilité : En cas de situation de handicap, une étude de faisabilité sera effectuée afin de proposer une formation adaptée.

Caline Emilienne Dumas – Formatrice et référente handicap
contact@keha.fr– 07.81.67.58.40

Contenu de la formation :

Accueillir et gérer le client - 7H – 650€ - En présentiel ou en visioconférence

Accueillir le client

- Préparation avant l'arrivée du client
- Accueil physique
- Accueil téléphonique ou en ligne

Gérer la réservation client

- Mise en confort du client
- Personnalisation et professionnalisme
- Clôture de l'accueil

Indicateurs de résultats 2025:

- Taux de satisfaction : A venir
- Nombre de stagiaire : A venir