

PROGRAMME DE FORMATION

Mis à jour le 02/01/26

FORMATION EN RESTAURATION

Prérequis :

- Avoir suivie la formation hygiène HACCP ou en avoir fait la demande
- Avoir un restaurant ou un projet de création de restaurant (fast food, gastronomique, entreprise, scolaire, pénitencier...).

Effectif : 6 personnes maximum

Objectifs – Aptitudes – Compétences :

- Accueillir et gérer le client.
- Servir les clients en salle.
- Gérer la carte.
- Gérer les menus.
- Organiser les préparations en cuisine.

Durée : 5 jours- soit 35h 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 :** Formation complète 3000€ TTC / Personne

Vous avez la possibilité de suivre l'intégralité de la formation ou choisir par module.

- Module 1: 650€ TTC
- Module 2: 650€ TTC
- Module 3: 650€ TTC
- Module 4: 650€ TTC
- Module 5: 650€ TTC

Si la formation se fait directement chez vous ou dans votre restaurant, 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.

- Matériels de cuisine du restaurateur et petit matériel du formateur.
- Supports pédagogiques (recettes, 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 :

Module 1: Accueillir et gérer le client - 15H – 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

Module 2: Servir les clients en salle - 15H – 650€ - En présentiel

- Installer le client en salle
- Présenter la carte
- Prise de la commande

- Proposer les apéritifs
- Servir les plats
- Surveiller le déroulement du service
- Proposer un dessert, café, thé, infusion, digestif
- Présenter la note
- Débarrasser une table
- Dresser la table

Module 3 : Gérer la carte - 15H – 650€ - En présentiel ou en visioconférence

- Créer une carte cohérente
- La structure générale
- Les intitulés des produits
- Les descriptions
- Les prix (si carte commerciale ou menu de vente)
- La cohérence visuelle
- Les informations pratiques

Module 4: Gérer les menus - 15H – 650€ - En présentiel

Créer les menus,

La structure

- Entrées / Plats / Desserts (pour un restaurant)

Les intitulés

- Noms accrocheurs, faciles à retenir.

Les descriptions

- Courtes mais parlantes.
- Donner envie sans être trop longues.

Les prix

Les visuels (optionnel mais conseillé)

- Illustrations ou photos de produits/boissons.

Les éléments de différenciation

- Mise en avant des spécialités maison ou des best-sellers.
- Rubriques spéciales : Nouveautés, Coup de cœur, Produits phares.

L'identité visuelle

- Respecter la charte graphique (couleurs, logo, typographie).
- Mise en page harmonieuse et lisible.

Module 5 : Organiser les préparations en cuisine - 17H – 650€ - En présentiel

- Se familiariser avec le matériel de cuisine

- Apprendre et reproduire les recettes et techniques de professionnel
- Organiser les préparations en cuisine
- Préparer les boissons
- Gérer les commandes
- Optimiser votre espace et votre temps
- Développer votre sens du détail, visuel et création
- Avoir un plan de nettoyage au restaurant
- Gérer l'hygiène du personnel

Indicateurs de résultats 2025:

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