

PROGRAMME DE FORMATION

Mis à jour le 02/01/26

FORMATION SERVIR LES CLIENTS EN SALLE

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 :

- Servir les clients en salle.

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.

Tarifs : 650€ TTC / Personne

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.

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 :

Servir les clients en salle - 7H – 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

Indicateurs de résultats 2025:

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