

# SERVICE EN SALLE

## Objectifs

- Maitriser les règles de mise en place d'une salle et des tables (Hygiène et sécurité)
- Maitriser la carte, les vins et la législation débit de boissons
- Optimiser l'organisation du service en salle pour une image de marque valorisée
- Maitriser les règles de bienséances
- Organiser son temps et ses mises en place
- Planifier son service en relation avec la cuisine
- Assimiler les techniques de service des mets et des boissons en respectant les protocoles et règles d'hygiène

## Contenu pédagogique

### Préparation et valorisation de sa salle

- Créer et agencer ses propres plans de salle ainsi que la carcasse en fonction des réservations
- Nappage et dressage d'une table, distinction des différents couverts
- Décoration

### Le nettoyage en restauration

### Accueil et installation de la clientèle

- Contact Visuel et langage non verbal
- Création, production et mise en scène de sa technique d'accueil
- Les règles de bienséance
- Le besoin du client : Ecouter, comprendre, anticiper et questionner
- Les freins du client : apaiser, contourner et éliminer
- Suivi clientèle : Reconnaître et fidéliser
- La conclusion de l'entretien : Prendre congés

### Conseil client et prise de commande

- Apprentissage des plats à la carte (Cuissons, Provenance des produits, éléments du plat.)
- Tenir un argumentaire, répondre aux objections et conseiller le client
- Maitrise des accords mets et vins
- Rédaction des bons
- Transmission de l'information
- Gestion du timing
- Techniques de coordination entre les différents services

### Organisation et techniques de service

- Règles de préséance
- Service des mets (Service à l'anglaise, au plat et à l'assiette)
- Service au plateau des boissons froides et chaudes
- Débouchage et service du vin
- Débarrassage

## PUBLIC



Personne en relation avec la clientèle

## PRÉREQUIS



Aucun

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours  
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30  
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :  
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis