

VALORISER ET DEVELOPPER LE SERVICE DU PETIT DEJEUNER

<u>PUBLIC</u>: La formation s'adresse au personnel de café, de restaurant ou d'étages.

PRE-REQUIS: Aucun.

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Préparer et mettre en place différentes compositions de petits déjeuners selon le choix du client, en respectant les stocks et les conditions de stockage, afin de satisfaire le client, l'accueillir dans des bonnes conditions de convivialité, d'organisation et de sécurité alimentaire,
- Comprendre les besoins et attentes du client au petit déjeuner,
- Maîtriser les incontournables de la qualité pour satisfaire et rassurer,
- Gagner en aisance relationnelle pour optimiser l'approche du client,
- Contribuer naturellement à optimiser le chiffre d'affaire,
- Gérer les priorités, les imprévus et les moments d'affluences.

CONTENU:

- Les différentes compositions de petits déjeuners,
- Organisation et mise en place, maîtrise du poste de caféterie,
- Gestion des commandes et des stocks,
- Contrôle et réception des marchandises,
- Accueil des clients et bienséance à adopter,
- Débarrasser et ravitailler un buffet, nettoyage et désinfection.

DUREE: 2 jours

<u>MOYENS PEDAGOGIQUES</u>: Présentation de la séquence en méthodes active, participative et expositive, exercices formatifs effectués en individuel ou en sous-groupe.

FORMATEUR/TRICE:

<u>CONDITION DE REALISATION</u>: Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

<u>DOCUMENTS FOURNIS</u>: Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION: A chaud, à froid.

VALIDATION: Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION: Feuille émargement.

