

New



Les Ateliers Restauration By JMB Service en Restauration

ou Les essentiels du service appliqués
à votre établissement
(Développer votre identité, comprendre vos clients)

Le clin d'œil de l'agitateur...

Le restaurant est un lieu d'échange et de partage dont la fonction est de "faire plaisir".

La désorganisation de ce service peut porter préjudice aux clients. Aussi, les collaborateurs, avec professionnalisme, se doivent de répondre aux attentes et exigences des clients, tout en développant le chiffre d'affaires de l'entreprise.

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration

Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation de prestations en restauration

La durée

2 jours soit 14 heures de formation

3 jours soit 21 heures de formation avec déclinaison vente additionnelle

Objectifs pédagogiques ■

- Apprendre à bien connaître ses convives, leurs besoins et leurs contraintes.
- Optimiser l'organisation de la journée de travail en fonction des moyens dont on dispose.
- Donner aux équipes les compétences techniques nécessaires.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Restauration by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine
- ...