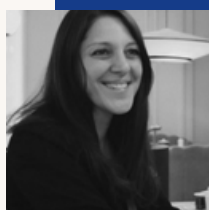


Techniques de base de l'accueil et du service en salle

Lundi 2, mardi 3 et mercredi 4 février 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**Mme Cécile
GAUCHY**
Consultante

Objectifs pédagogiques

- Parfaire ses connaissances professionnelles et maîtriser l'environnement et les techniques de service et d'accueil adaptés à son établissement.
- Communiquer et commercialiser efficacement en salle.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Serveur en restauration
- RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Maîtriser les arts de la table et la culture professionnelle

- Découvrir les arts de la table et les coutumes françaises
- Comprendre les habitudes et attentes des différents profils de clientèle
- Connaître les différentes formules de restauration commerciale et sociale
- Identifier le personnel du restaurant, l'organisation de la brigade et la répartition des tâches
- Adopter la tenue et le comportement professionnels

Développer la communication et les relations professionnelles

- Comprendre les processus de communication (émetteur, récepteur, codes, transmission)
- Identifier les signes verbaux et non verbaux dans la communication
- Développer des attitudes favorisant une bonne communication avec autrui
- Gérer les relations avec la direction, les collègues, les fournisseurs et les clients

Valoriser la vente et le service

- Comprendre la notion de service et adopter un état d'esprit professionnel
- Mettre en valeur les produits et prestations : présentation, argumentaires et mise en valeur
- Maîtriser les différentes phases d'une relation commerciale

Optimiser les locaux, le mobilier et le matériel

- Réfléchir à l'agencement des locaux de restauration
- Adapter le mobilier et le matériel pour un accueil optimal

Appliquer les techniques professionnelles en salle

- Maîtriser le dressage des tables et les décorations
- Réaliser les flambages rapides et les découpages modernes
- Débarrasser et ranger efficacement

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Techniques de base de l'accueil et du service en salle

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur **cefppa.eu**, en entrées et sorties
permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140€, prix net



Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants : jeux de rôles, simulations, exercices, mises en pratique et étude de cas.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

