PROGRAMME SERVICE EN RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL - EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION (EPR)

TP EPR



Plongez au cœur de l'univers de la restauration avec notre formation totale dédiée à l'employé polyvalent. Un parcours unique pour explorer l'art du service, de la cuisine à la salle, tout en développant des compétences essentielles. Découvrez les pratiques de gestion et l'accueil client professionnel, indispensables pour réussir dans ce secteur dynamique et exigeant.

PUBLIC CIBLE

- Personnes en reconversion professionnelle
- Jeunes diplômés recherchant une première expérience
- Salariés du secteur souhaitant élargir leurs compétences
- Demandeurs d'emploi motivés par le secteur de la restauration
- Étudiants souhaitant acquérir des compétences pratiques

PRÉREQUIS

- Notions de base en hygiène alimentaire
- Motivation pour le service client
- Capacité à travailler en équipe
- Aisance avec la polyvalence des tâches
- Volonté d'apprendre rapidement
- Disponibilité pour horaires variables
- Compréhension des consignes de sécurité

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les techniques de base du service en salle
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Développer une communication efficace avec la clientèle
- Savoir gérer les situations de stress en milieu de restauration
- Comprendre le fonctionnement d’une équipe en restauration
- Maitriser les bases de la mise en place et du débarrassage
- Identifier les enjeux de la satisfaction client
- Optimiser la prise de commande et le suivi des tables

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les compétences essentielles pour le service en salle
- Maîtriser les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- S'initier aux techniques de prise de commande et de service
- Développer des compétences en communication avec la clientèle
- Gérer efficacement les situations de stress en milieu professionnel
- S'intégrer dans une équipe de travail en restauration

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Supports multimédias interactifs
- Ateliers pratiques en cuisine
- Mises en situation réelles
- Études de cas concrets
- Retours d'expérience en groupe
- Visites de restaurants partenaires
- Plateforme d'apprentissage en ligne
- Sessions de questions-réponses
- Exercices de mise en place
- Simulations de service client

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

- Accueil et orientation des clients en salle
- Prise de commande et gestion des demandes spécifiques
- Préparation et service des boissons et plats
- Techniques de dressage des tables pour divers types de service
- Utilisation et entretien du matériel de service
- Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gestion des réclamations clients de manière professionnelle
- Optimisation de l'organisation du travail en équipe
- Techniques de fidélisation et de satisfaction client
- Introduction aux outils numériques en restauration

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Nature de la formation : Action de formation

Entrées et sorties permanentes : Non