



OBJECTIFS:

Acquérir les compétences techniques de l'accueil du client.

Public concerné – Pré requis:

Maître d'hôtel, Assistant maître d'hôtel, Chef de rang, Serveur, Commis de salle, Hôtesse polyvalente de front office ; aucun pré requis.

Nombre de participants: 4 à 12 personnes

Durée: 3 jours soit 24 heures

Lieu: (à définir parmi les choix suivants):

→ Espace réunion de la Classe des Gourmets, 10 Quai Sénac De Meilhan, 17000 LA ROCHELLE

→ 1er étage Entracte, 35 rue St Jean du Pérot, 17000 LA ROCHELLE

→ Salle de restaurant (Flots, Entracte et Comptoir des Voyages) pour travaux pratiques.

Méthodes pédagogiques &

Programme:

L'alternance d'exposés théoriques, d'études de cas pratiques, de jeux de rôles, de travaux en groupe permet de préparer les stagiaires à l'exercice quotidien de leur fonction et améliore leurs compétences dans le domaine de l'accueil.

Evaluation en début puis en cours de session grâce aux travaux pratiques.

Remise d'une synthèse d'application et d'un certificat de stage.

Intervenants :

Hervé Brandt, Vincent Lejay

Coût (devis sur demande) :

Le coût inclut:

- Le matériel pédagogique
- La location de salle (vidéoprojecteur et paper-board) et l'utilisation d'un restaurant.
- Boissons fraîches et chaudes pour les pauses et la journée de travail.