

**FORMATEUR :**

Marc CHEVALIER

Formateur, ancien

Maître restaurateur

PUBLIC :

Tout professionnel

d'une entreprise

agroalimentaire

PRÉREQUIS :

Aucun

DURÉE :

De 2 à 5 jours (14h à 35h)

DÉLAI D'ACCÈS :

2 à 5 semaines après

acceptation du devis

MODALITÉS :

À distance et sur place

ACCESSIBILITÉ :

Cette formation

est accessible aux

personnes en situation

de handicap

COÛT PÉDAGOGIQUE :

Sur devis

Pris en charge possible

par divers organismes,

nous consulter.

• L'ADN DU SERVICE

PETITS DÉJEUNERS, DÉJEUNERS, DINERS, ÉVÈNEMENTS, BUFFETS, SÉMINAIRES ... L'ACCUEIL, LA PRISE DE RÉSERVATIONS, LA VENTE, LE SAVOIR ÊTRE, LA COMMUNICATION EN ÉQUIPE, AVEC LES CLIENTS, AVEC LA CUISINE, L'ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS, DU BAR, DES OFFICES ET BIEN PLUS ENCORE ...

- Perfectionner et élever ses équipes vers le service qui vous ressemble.

- À la carte

- Communication orale, travail en groupe et en sous-groupe

- Pédagogie active, participative, plénière, interactive, analyse de cas concrets, quizz et questionnaires

- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation

- Test de positionnement en amont ou en début de formation

- Évaluation en cours ou en fin de formation

- Questionnaire de satisfaction et de suivi, bilan individuel à froid

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

06.17.15.01.22 - WWW.MARCHEVALIERFORMATION.COM

CONTACT@MARCHEVALIERFORMATION.COM