



JUST FORMATION

Centre de Vie Agora,
Z.I Les Paluds, bât B
13400 AUBAGNE
☎ 07.64.38.70.82
✉ justformation13@gmail.com

PROGRAMME DE FORMATION : MAITRE D'HOTEL

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du stagiaire : Tout personnel de restaurant, toute personne exerçant une fonction d'encadrement hiérarchique ou fonctionnelle.

Pré requis : Personne issue du monde de la restauration traditionnelle ou collective sachant s'adapter aux fonctions. Connaissances techniques, gestion et management nécessaires.

QUEL EST LE BUT DE CETTE FORMATION ?

Objectifs de la formation : Savoir coordonner l'activité du personnel de la salle de restaurant, organiser et contrôler le travail des équipes tout en ayant la capacité d'intervenir à chaque étape du service.

Finalité de l'action de formation : Attestation de fin de formation

DURÉE ET MODALITÉS DE LA FORMATION

Durée de la formation : Entre 14h à 35h (selon le niveau du stagiaire).

Dates et horaires de la formation : Nous contacter

Mode de formation : À distance ou en présentiel (nous contacter)

Lieu de la formation : Au centre de formation, dans l'entreprise du client ou à distance.

Accessibilité aux personnes handicapées :

En centre : accès aux personnes à mobilité réduite.

En entreprise : en fonction des locaux du client.

Pour toutes adaptations de la formation contactez le référent handicap : Marion MEINER 07 64 38 70 82.

Modalités d'inscription :

Remplir le formulaire de contact du site

Délais d'inscription à la formation

Jusqu'à 2 semaines, avant la date de début de formation.

Nombre de participants maximum par session

6 stagiaires maximum par groupe.

Qualification des intervenants :

Formateur confirmé.

CONTENU DE LA FORMATION

- Apprendre à orchestre minutieusement le travail des commis, des chefs de rang et des plagistes afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service
- Connaître parfaitement le mécanisme du service en salle, et détecter immédiatement les détails à corriger
- Savoir s'assurer que chaque client est satisfait
- Savoir quand intervenir, ponctuellement dans le déroulement du service pour apporter un conseil culinaire
- Savoir comment gérer des réclamations et des remarques négatives et régler des incidents de service entre membres du personnel ou entre personnel et clientèle
- Savoir comment respecter des procédures d'encaissement, comptables et financières en vigueur
- Apprendre à animer une réunion préparatoire d'avant service et passation des consignes en cas d'absence de ses supérieurs
- Prendre des réservations et préparation du plan de salle
- Savoir comment répartir les tâches liées au service en salle en fonction du personnel et de la clientèle prévisible
- Gérer l'approvisionnement des fournitures nécessaires au service
- Assurer les services spéciaux : banquets, buffets, occasions
- Savoir faire l'inventaire et répartir les tâches quotidiennes et périodiques
- Accueillir et intégrer le nouveau personnel
- Assurer la coordination avec la cuisine.

MOYENS ET ORGANISATIONS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques

Cette formation est accompagnée de démonstration et mise en pratique des techniques ayant pour support des outils pédagogiques (fiches techniques, documents écrits, photos).

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans les locaux du client, pour mise en pratique immédiate dans leur environnement de travail. Exercices, supports de formation écrits, vidéos, audios.

Documentation remise aux stagiaires

Supports pédagogiques

Encadrement pédagogique

Formation dirigée par un formateur issu du milieu professionnel.

Mode d'évaluation et de suivi

Test de fin de formation

Tarifs

À partir de 30 € HT de l'heure, nous contacter pour un devis personnalisé

Contact

Mme Marion MEINERL,

Directrice de Just Formation

Tél : 07.64.38.70.82

Mail : justformation13@gmail.com

Version janvier 2023 dernière mise à jour : 20/04/2023.