

SERVICE EN SALLE, LES PREMIERS PAS

Bar - Salle - Service



OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de mettre en œuvre les techniques de base du service et adopter le comportement adéquat.



COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir les différentes techniques de bases du service
- Répondre avec efficacité aux attentes du client
- Assurer le déroulement de différents services avec professionnalisme
- Transmettre une image de qualité dans l'accueil et le service



PÉDAGOGIE

► Méthodes

- La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.
- La formation propose, entre autres, les éléments suivants :
 - Échanges personnalisés avec le formateur;
 - Partage d'expériences;
 - Jeux de rôles et mises en situation;
- Apprentissage en ligne possible (sur demande).

► Documents

Support pédagogique reprenant les protocoles et l'ensemble des points examinés remis au participant à l'issue de la formation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Indicateurs 2025 – Bar, salle, service

- Nombre de personnes formées : 6
- Indice de satisfaction : 100%

Prérequis

Lecture, écriture,
compréhension du français.

Personnel concerné

Tout public.



PROGRAMME

► TENUE, COMPORTEMENT ET ATTITUDE DU PROFESSIONNEL

- La tenue professionnelle
- Le comportement à adopter (attitudes et réflexes du professionnel, les gestes, les mots et les attentions particulières)

► LA MISE EN PLACE

- Différencier le matériel et le Nettoyage
- Préparation de la carcasse en salle nappage
- La fiche de poste (Rôle et consignes)

► L'ACCUEIL DU CLIENT

- La prise en compte de ses besoins
- Les attentes et craintes des clients
- L'anticipation
- La prise de congé des clients
- La relation avec l'équipe de salle et l'équipe de cuisine

► DÉROULEMENT DU SERVICE

- La sécurisation du client pendant le service
- Le service des boissons apéritif, vin, digestif et boissons chaudes ou froides
- Différentes techniques de service : à l'anglaise, à la française
- Le débarrassage et le rangement

► L'HYGIÈNE

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (Personnel, matériel, mobilier)



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Conditions d'évaluation

- Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :
 - Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur;
 - Questionnement oral par le formateur;
 - Test final à l'issue de la formation.

Validation

Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management...)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr