

PRESENTATION ET DECORATION EN RESTAURATION COLLECTIVE: ACCUEIL, PRESENTATION



OBJECTIFS

- Accueillir les clients en tenant compte de leurs attentes et de leurs besoins en restauration
- Organiser la mise en place (comptoir de distribution et salle à manger) afin de mieux gérer le service
- Décorer un linéaire afin de créer autour de la clientèle une ambiance accueillante et gaie

CONTENU

- Valorisation des présentoirs : repas variés et colorés qui suscitent l'envie, la valorisation des produits, harmoniser et diversifier les entrées, les desserts...
- Communication avec les clients : développer l'accueil, les commentaires et suggestions des élèves...
- Décoration : les saisons, les thèmes...

DEMARCHE PEDAGOGIQUE et RESSOURCES

- Accompagnement assuré par un formateur
- Hall technologique
- Supports techniques professionnels

PERSONNES CONCERNEES

Professionnel de la restauration collective, traiteur, particuliers
Tenue de travail et matériel indispensable

NOMBRE DE PARTICIPANTS :	12 personnes maximum
DUREE :	2 jours
DATES :	A définir
LIEU DE FORMATION :	AREP ST IVY – PONTIVY
FINANCEMENT :	Plan de formation et DIF Chèque formation