



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir le vocabulaire nécessaire à l'accueil et à l'information du client

PRÉ-REQUIS

Anglais de base

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

Salles de cours équipées de : matériels audio -Tableaux. Validation des connaissances au fur et à mesure. Un bilan détaillé suit chaque action de formation.

CONTENU ET MÉTHODES MOBILISÉES

Un test de positionnement est réalisé en amont de la formation.

RESTAURATION

- > Prise de réservations par téléphone (formules de politesse)
- > Accueil des clients
- > Amener des clients à leur table
- > Leur présenter la carte (vocabulaire aliments, boissons)
- > Prendre leur commande (formules pour proposer des plats ou des vins)
- > Encaissement
- > Théorie, support pédagogique, mise en situation

MAGASINS

- > Accueil des clients
- > Vocabulaire spécifique aux marchandises vendues
- > Encaissement
- > Théorie et mise en situation

Fiche mise à jour le 10/09/2021

PUBLIC CONCERNÉ

Serveur en salle
Eligible CPF
Code TOEIC test BRIDGE :
236593
Code Linguaskill : 236371

DURÉE ET DATES

-Durée :
Selon les résultats des tests soit
0 heures

-Dates des inter-entreprises :
Nous contacter
.En Intra ou Individuel :
Nous contacter

FORMULES ET TARIFS

En intra-entreprises :
74€ HT / Heure / groupe
6 personnes maximum

En cours particulier :
71€ HT / Heure / personne
Module 20 heures

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel, Distanciel.

BESOIN D'AIDE POUR CHOISIR VOTRE FORMATION ?



02 32 74 56 94

Numéro
unique
d'appel

NOS CERTIFICATIONS

