

## LE SERVICE DES PETITS DEJEUNERS

### OBJECTIFS

- Réussir l'accueil d'un client : de l'arrivée au départ
- Maîtriser les techniques d'organisation du service
- Respecter les normes d'Hygiène HACCP et les DLC

### PUBLIC

- Employé(e) de cafétéria et d'étage
- Equipier

### PROGRAMMES

- Acquérir les expressions et les gestes clés de l'accueil
- Avoir un comportement adapté à la clientèle
- Connaître les habitudes des clients internationaux
  
- Définir chaque produit du petit déjeuner
- Maîtriser les règles de base de la mise en place des différents types de service
- Gérer les priorités, les imprévus, et les moments d'affluence
  
- Organisation de la fin de service et entretien des machines
- Mettre en place les protocoles d'hygiène alimentaire et respecter les circuits propre/sale

### DEROULEMENT

- Observation préalable du service par le formateur
- Puis conception d'un programme de formation adapté aux besoins et objectifs de l'entreprise
- Mise en place de techniques et règles de bases immédiatement utilisables dans le contexte professionnel
- Une attestation de formation est remise par F.A.C. Hôtel

**DUREE:** Selon vos besoins

**INTERVENANT:** Directeur de Restauration

05/04/2016