

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

• Être capable d'assurer le service en salle : assurer la mise en place d'une salle et des tables, réceptionner des clients, assurer le service à table, assurer la desserte des tables. Être capable de donner des informations sur les menus

Contenu de la formation :

• Le dressage de table

• Le savoir être

• L'accueil des clients :

Le langage et la tenue vestimentaire

Attitudes et comportement (apparence et esthétique, règles de savoir vivre « autour de la table »)

• L'argumentaire commercial

• Le service des mets

Résultat attendu :

Attestation de formation

Code RNCP/RS :

Pas de code RNCP

Positionnement :

Non

Méthodes techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Plusieurs méthodes pédagogiques peuvent être utilisées : expositive, interrogative, démonstrative et active. Elles font appel à différentes techniques pédagogiques : démonstration, exercice de découverte et d'entraînement, étude de cas, expérimentation, apport de connaissances, mise en situation professionnelle.

Moyens matériels : les moyens sont adaptés à chaque formation : ateliers professionnels équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur, postes informatiques, salles spécialisées telles que les laboratoires de sciences, en fonction des besoins. Un centre de ressources multimédia permet de disposer de documentation papier et numérique.

Moyens humains : une équipe de professionnels de la formation accompagne le stagiaire tout au long de son parcours : des formateurs habilités par l'Education nationale, un coordonnateur pédagogique dédié et un référent administratif.

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta Poitou-Charentes est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle.

Taux de réussite à l'examen :

[Information sur les résultats des actions de formation \(hors apprentissage\) ICI](#)

[Information sur les résultats des actions de formation en apprentissage ICI](#)