

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

Type de formation :

Formation modulaire

Résultat attendu :

Attestation de formation

Code RNCP/RS :

Pas de code RNCP

Positionnement :

Non

Public concerné :

Salariés

Méthodes techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Plusieurs modalités 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. La plateforme de formation en ligne E-Greta donne accès sur place ou à distance à tous les outils, exercices, tests, quizz, vidéos et favorise le suivi personnalisé du parcours de formation proposé.

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.

Lieu de formation :

86000 En intra sur site (agence de Poitiers)

Session(s) :

Période	Date de début	Date de fin	Nombre d'heures moyen de la formation**	Nombre d'heures moyen en centre	Nombre d'heures moyen en entreprise	Prix horaire global net de taxe*	Prix global net de taxe*
2023 (Dates à déterminer)			21 h	21 h	/	Nous consulter	Nous consulter

* Les prix sont nets de taxe, le Greta Poitou-Charentes n'étant pas assujéti à la TVA.

** La durée définitive sera déterminée à partir du positionnement.

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

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

Accessibilité et prise en charge du handicap :

Vous pouvez faire appel à notre référent handicap, afin d'adapter votre parcours et faciliter la construction de votre projet de formation. Un référent handicap par département vous accompagne :

Charente (16) : Claire Desquesnes : 06 73 66 47 19 ou claire.desquesnes@ac-poitiers.fr

Charente-Maritime (17) : Fabrice Muller : 06 03 55 27 75 ou Fabrice.muller@ac-poitiers.fr

Deux-Sèvres (79) : Valérie Vyas au 06 24 32 48 83 ou valerie.vyas@ac-poitiers.fr

Vienne (86) : Anne Le Roy au 07 71 35 15 41 ou anne.le-roy@ac-poitiers.fr

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](#)

Contact pour informations administrative, pédagogique ou liée au handicap :

Agence de Poitiers : Agence de Poitiers, 26 Rue de la Fraternité - Lycée Kyoto 86000 Poitiers

Adélaïde Martin : 05 49 88 22 66 - commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.fr