

AMÉLIORER LE SERVICE EN SALLE

€ COÛT

Nous consulter



CONTACT



OBJECTIFS

Améliorer sa qualité d'accueil et de service
Valoriser l'image de l'établissement
Fidéliser la clientèle



PUBLIC

Tout personnel de service en salle



DURÉE

14 heures



DATE

Nous consulter pour connaître les prochaines dates.



LIEU

CCI Creuse, CCI Haute-Vienne, CCI Correze



PROGRAMME

Les règles d'hygiène de base
Mise en place de la salle à manger
L'accueil et la prise en charge du client pendant le service / en fin de repas / départ
Présentation de la carte
La prise de commande et son exécution
Connaissance des produits, de la réglementation
Les boissons
Les règles de service