

PROGRAMME DE FORMATION

Mis à jour le 27/07/25

FORMATION ACCUEILLIR ET GERER LE CLIENT EN RESTAURATION

Prérequis :

- Avoir une entreprise ou un projet de création d'entreprise pour accueillir les clients en physique ou par téléphone.

Effectif : 6 personnes maximum

Objectifs – Aptitudes – Compétences :

- Accueillir et gérer le client en restauration.

Durée : 7h de 9h30 - 12h30 / 13h30 - 17h30.

Modalités et délai d'accès :

A compter de la signature du devis, le délai d'accès est en moyenne de 2 mois.
Le stagiaire doit compléter le questionnaire préalable pour accéder à la formation.
La formation est en présentielle et/ou en visioconférence.

Tarifs : 650€ TTC / Personne

Si la formation se fait directement dans votre entreprise, cela n'engendrera pas de frais supplémentaire.

Financement via OPCO ou en fond propre par le client.

Méthodes mobilisées : cas pratique et théorique avec un accompagnement collectif et/ou individuel.

- Supports pédagogiques (fiche mémo mis à disposition par le formateur).

Modalités d'évaluation : L'évaluation se fera sous forme de QCM + Cas pratique lors de la formation.

Accessibilité : En cas de situation de handicap, une étude de faisabilité sera effectuée afin de proposer une formation adaptée.

Caline Emilienne Dumas – Formatrice et référente handicap

contact@lessaveursdekeha.com– 07.81.67.58.40

Contenu de la formation :

Accueillir et gérer le client - 7H – 650€ - En présentiel ou en visioconférence

Accueillir le client

- Préparation avant l'arrivée du client
- Accueil physique
- Accueil téléphonique ou en ligne

Gérer la réservation client

- Mise en confort du client
- Personnalisation et professionnalisme
- Clôture de l'accueil

Indicateurs de résultats 2025:

- Taux de satisfaction : A venir
- Nombre de stagiaire : A venir