

FORMATION SERVICE EN SALLE

ENCAISSER DES COMMANDES

Objectif

Au terme de la formation, le participant sera à même d'assurer les encaissements clients.

Public

- Toute personne qui exerce ou qui souhaite exercer le métier de serveur en restauration
- Toute entreprise qui souhaite former ses équipes

Prérequis

Aucun prérequis particulier.

Durée

8 heures de formation réparties sur 2 matinées / après-midi de 4 h.

Contenu

	Départ du client
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Établissement et présentation des additions • Encaissement
Outils pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques - Exercices pratiques - Mise en situation et jeux de rôles

Moyens pédagogiques

Au Centre DOCEO à Papeete : une des salles de DOCEO adaptée au nombre de participants
 Avec l'expérience, le nombre idéal pour cette formation peut varier de 5 à 8 participants par session.
 Un projecteur est utilisé durant la formation et les diapositives projetées sont distribuées et remises dans la pochette DOCEO offerte aux participants.
 Les exercices et la progression pédagogique ont été travaillés et affinés avec de très nombreux polynésiens à Tahiti et dans les îles. Dans les îles, nous emportons un projecteur.

Dans une salle de formation adaptée pour la mise en pratique du service en salle (vaissellerie...) ou sur votre plateau technique.

Supports et outils pédagogiques :

Activités rapides et créatives avant chaque début de formation. Mettre à l'aise les participants : **Ice Breaker**
 Création d'un **compte social** privé pour l'ensemble du groupe et pour la durée de la formation.

* **In English Now** : S'approprier en anglais quelques points vu dans la partie.

➔ Possibilité d'utiliser une plateforme d'animation en présentiel (Wooclap par exemple)

***Geste pour la planète** : Notion de développement durable traitée sous forme d'une question de réflexion et de responsabilisation

Evaluation – Attestation – Certification

Une attestation de suivi de formation sera remise à chaque participant ayant suivi l'intégralité de la formation.

Une évaluation à chaud de fin de formation sera remise par DOCEO et complétée par chaque participant.

Le PLUS DOCEO

La formation est réalisée par une intervenante professionnelle qui après avoir effectué ses classes en Ressources Humaines au sein d'un grand Resort de Luxe sur le fenua a saisi l'opportunité de créer sa plateforme d'offres d'emploi spécialisée en Hôtellerie-Restauration en Outre-Mer (Polynésie Française – Nouvelle-Calédonie et Antilles). Plus de dix années dans le tourisme comme Recruteuse, Coach et Formatrice. Sa passion, le sens de l'accueil !