

# FORMATION SERVICE EN SALLE

## PRESENTER LE MENU / LA CARTE

### Objectifs

Perfectionner sa pratique de serveur.

Comprendre l'importance de parfaitement connaître sa carte (plat, ingrédients, ...).

### Public

Toute personne qui exerce ou qui souhaite exercer le métier de serveur en restauration

### Durée

12 heures réparties sur 3 matinées de 4 heures

### Contenu

<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les différents supports de vente</li><li>• Adapter la proposition d'une carte / d'un menu selon la clientèle</li><li>• Mettre en avant les propositions du restaurant</li><li>• Les étapes de la vente (prise de contact du client, prise en charge du client, ...).</li><li>• Technique de vente additionnelle / Upselling</li><li>• Prendre efficacement une commande</li></ul>
<b>Outils pédagogiques</b>	Supports visuels et audio-visuels + Echanges participatif + Mise en situation + Jeux de société coopératif sur le thème du Restaurant + * Le geste pour la planète + * In English Now

### 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.

#### 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 !