

	Programme de Formation
	Mise à jour : 27/02/2025

Formation spécifique Service Traiteur

OBJECTIFS	Acquérir les techniques de bases du port d'assiette. Comprendre l'importance d'une bonne communication. Maîtriser son aptitude à gérer des situations difficiles. Aborder les notions de sécurité routière.
OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	Aucune
PRÉ-REQUIS	Aucune demande de pré-requis
MODALITÉS D'ACCÈS À LA FORMATION	Auto positionnement
PROGRAMME DE FORMATION	I. Organisation d'une mise en place (2H) 1. Repas à table 2. Cocktails II. Techniques de service (3H) 1. Port de 3 assiettes 2. Service au plateau 3. Les règles de bienséances 4. Service du vin 5. Service en vague 6. Débarrassage III. Communications (2H) 1. Communications verbal et non verbal 2. Entre collaborateurs 3. En présence clientèle IV. Gestion du temps (2H30) 1. Organisation de la prestation (GANT) 2. Répartition des objectifs de mise en place 3. Gestion des situations imprévus V. Documents administratifs (1H) 1. Feuille d'émargement 2. Contrat d'extras 3. Feuille location matériels

CFL Formation CHR

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 28140396314 auprès du préfet de région NORMANDIE

N° SIRET 819 376 278 00043 Code APE-NAF 8559A

2 rue des Glycines 14210 GAVRUS

Agrément du Ministère de l'intérieur N°INTD1227976A

www.cflformationchr.fr

cflformationchr@gmail.com

06.03.97.90.34

	Programme de Formation
	Mise à jour : 27/02/2025

	VI. Tenue vestimentaire (1H 30) 1. Trousseau d'une tenue complète 2. Matériels 3. Présentation vestimentaire 4. Hygiène et propreté (corporel et non corporel) VII. Sensibilisation à la sécurité routière (2H) 1. Rappel du code de la route 2. Sensibilisation liée à l'alcool 3. Sensibilisation liée aux drogues VIII. Accompagnement terrain sur prestation (6H)
DURÉE	20 heures sur 3 jours
DÉLAIS D'ACCÈS	<i>Sur demande via le site internet</i> http://cflformationchr.fr/
PROFIL DES INTERVENANTS	Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle. Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur. Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.
MODALITÉS D'ÉVALUATION	Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation. Evaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.
NOMBRE DE PARTICIPANTS	Nombre de participants minimum : 1 par session Nombre de participants maximum : 12 par session
DATE	<i>Sur demande via le site internet</i> http://cflformationchr.fr/
LIEU	<i>Sur demande via le site internet</i> http://cflformationchr.fr/
MÉTHODES MOBILISÉES	Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur. Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive.
TARIFS	Sur demande de devis

	Programme de Formation
	Mise à jour : 27/02/2025

	Le montant de la formation est disponible également sur le site internet http://cflformationchr.fr/
FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION	Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur. Un support de cours sera remis à chaque participant.
ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	<i>Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap en fonction des sites. Contactez nous pour plus d'information.</i>
CONTACT	Florent LEFEBVRE 06 03 97 90 34 cflformationchr@gmail.com www.cflformationchr.fr

CFL Formation CHR

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 28140396314 auprès du préfet de région NORMANDIE

N° SIRET 819 376 278 00043 Code APE-NAF 8559A

2 rue des Glycines 14210 GAVRUS

Agrément du Ministère de l'intérieur N°INTD1227976A

www.cflformationchr.fr cflformationchr@gmail.com 06.03.97.90.34