

Optimisation du service en salle

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1801093F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

Contenu

Objectifs

- Adapter le service en salle aux usagers
- Maîtriser les techniques de service en salle de restauration
- Optimiser l'organisation du service en salle pour une image de marque valorisée
- Développer les relations avec la clientèle et l'équipe

Programme

- S'adapter à la clientèle et aux problématiques relationnelles
- La préparation de la salle : disposition des tables, décoration, ergonomie... ; prévenir les risques ; gagner du temps en évitant les déplacements ; affichage des menus
- Le service (techniques, hygiène) : connaissance du menu ; les bases du service à table ; notion de service de base et service associé ; l'hygiène et ses contraintes réglementaires ; protocoles et instructions de travail ; débarrassage, vaisselle, nettoyage des locaux.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau CAP, BEP	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
------------------------------------	--

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209806	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	09/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1801093F