

Valoriser et développer le service du petit déjeuner

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1802316F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

Contenu

Objectifs

- Préparer et mettre en place différentes compositions de petits déjeuners selon le choix du client, en respectant les stocks et les conditions de stockage, afin de satisfaire le client, l'accueillir dans des bonnes conditions de convivialité, d'organisation et de sécurité alimentaire
- Comprendre les besoins et attentes du client au petit déjeuner
- Maîtriser les incontournables de la qualité pour satisfaire et rassurer
- Gagner en aisance relationnelle pour optimiser l'approche du client
- Contribuer naturellement à optimiser le chiffre d'affaires
- Gérer les priorités, les imprévus et les moments d'affluences

Programme

- Les différentes compositions de petits déjeuners
- Organisation et mise en place, maîtrise du poste de cafétéria
- Gestion des commandes et des stocks
- Contrôle et réception des marchandises
- Accueil des clients et bienséance à adopter
- Débarrasser et ravitailler un buffet, nettoyage et désinfection

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2210409	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	09/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802316F