



## **METRO** ACCUEIL

# OPTIMISER LE SERVICE

## EN HOTELLERIE-RESTAURATION

### Gagner du temps pour satisfaire le client

#### ANIMATEURS

▪ Professionnels de la restauration.

#### METHODE

▪ Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

#### SESSIONS

[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)

#### TARIF / PERSONNE

350 €HT / 418,60 €TTC

#### UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHRD, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHRD de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

#### UMIH

▪ 80 000 ADHERENTS  
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

**PUBLIC ET OBJECTIFS** : cette formation s'adresse aux propriétaires et gérants de restaurants, ainsi qu'à tout personnel de service. Elle permet d'effectuer un service rapide, efficace et de qualité, qui soit adapté à l'établissement afin de répondre aux exigences d'une clientèle toujours plus pressée.

## FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES – 6 A 8 PARTICIPANTS

#### CONNAITRE LES GRANDS PRINCIPES DE SERVICE

PERSONNALISER LE SERVICE EN FONCTION DU TYPE DE RESTAURATION  
MAITRISER LA MISE EN PLACE D'UN SERVICE  
ADAPTER L'ORGANISATION A LA CONFIGURATION DU LIEU DE TRAVAIL  
PRATIQUER LES TECHNIQUES DE RAPIDITE ET DE GAIN DE TEMPS EN SERVICE  
CONSTRUIRE LA RELATION AU CLIENT

#### EXERCICES PRATIQUES

MISE EN PRATIQUE  
ECHANGES  
JEUX DE ROLES