Se différencier par la qualité de ses petits-déjeuners

Tourisme - Hôtellerie - Restauration - 2025

370 €

Net de taxe par personne

R1 PDJQUALITE 22-A22

1 jour soit 7 heures

Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter

En résumé

Élevez l'expérience de vos clients grâce à des petits-déjeuners inoubliables avec notre formation de 7 heures. Apprenez à valoriser le service et la présentation de vos petits-déjeuners, devenez une source d'innovation et de créativité, et maîtrisez l'organisation du service à table et en buffet. Différenciez-vous par la qualité et faites du petit-déjeuner un moment phare de votre offre touristique.

Les + de la formation

Cette formation est réalisée dans les locaux du Campus de l'Alternance (IMT), sur le plateau technique du service en salle.

Objectifs :

Satisfaire ses clients en valorisant le service et la présentation du petit déjeuner.
Être source de proposition pour des changements, développer la créativité autour de votre petit déjeuner.
Organiser le service du petit déjeuner à table et organiser le service du petit déjeuner en buffet.

Prérequis :

Aucun prérequis n'est exigé pour suivre cette formation.

Participants :

Serveurs, serveuses, responsables de salle.

Effectifs :

L'effectif maximum est de 12 personnes.

Intervenants :

Formation animée par un consultant formateur, spécialisé dans le domaine CHR, service et gestion de salle.
Tous nos consultants formateurs répondent aux exigences de notre système qualité.

Le contenu

1. Comprendre les différents types de service du petit-déjeuner dans un établissement hôtelier

L'impact de la présentation du petit-déjeuner.

Les caractéristiques, avantages et inconvénients du service :

En buffet.
A table.
En chambre.

2. Savoir travailler la présentation du petit-déjeuner

Adapter sa présentation en fonction de sa clientèle.
Comment travailler l'image du service ?
Comment apporter de la valeur aux produits : thèmes, décorations, matériels…
Comprendre les règles d'assemblage et d'organisation du petit-déjeuner.

3. Valoriser le petit-déjeuner : le choix et la qualité des produits

Analyser les offres « classiques » et les produits « incontournables ».
Mettre en avant les produits locaux, partenariats avec les producteurs locaux.
Apporter de la couleur et se différencier : les produits originaux / étrangers.
Valoriser les produits frais : trucs et astuces.

4. L'hygiène au service du petit-déjeuner

Rappel sur les connaissances fondamentales à maîtriser sur la prolifération microbienne.
Identifier les situations à risques.
Assurer la conservation et le stockage des produits.

Méthodes, moyens et suivi

Méthodes pédagogiques et moyens techniques

CCI Formation met à disposition de ses clients l'ensemble des moyens pédagogiques nécessaires à l'exécution de cette formation conformément aux éléments présentés.
L'alternance entre les approches théoriques et pratiques est soigneusement intégrée tout au long du programme. Les points théoriques sont suivis immédiatement par des activités qui permettent aux participants de mettre en pratique ce qu'ils ont appris. Cette approche cyclique favorise une compréhension plus profonde et une rétention accrue des connaissances, tout en assurant une application directe en entreprise.
Cette formation intègre aussi des approches pédagogiques dynamiques et interactives, axées sur les échanges entre pairs, l'analyse de pratiques professionnelles et, si appropriée, l'étude de cas réels d'entreprises. Ces méthodes favorisent un apprentissage collaboratif et appliqué, permettant aux participants de développer des compétences pratiques et de tirer parti de l'expérience collective.

Moyen d'appréciation de l'action

Le stagiaire est soumis à des mises en situations, des exercices pratiques, des analyses de ses pratiques dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de sa progression et du développement de connaissances et de compétences acquises conformément aux objectifs visés.
Une évaluation des acquis sera réalisée par le formateur.
Elle permettra d'attester de l'acquisition des compétences par le stagiaire à l'issue de la formation.

Suivi de l'action

Une feuille de présence par demi-journée devra être signée par le stagiaire.

Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référent pour que nous étudions votre demande.