Optimisation du service en salle

Non-certifiante | Formation continue

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

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

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 de sortie
Niveau CAP, BEP	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209806S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1801093F