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**

Présentation de la formation

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 caféterie

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
2210409S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802316F