

ANGLAIS DE BASE APPLIQUÉ À LA RESTAURATION

Durée : 2 jours (14 heures)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Accueillir un client anglophone, présenter une carte, prendre une réservation, conseiller les clients, gérer les demandes courantes et assurer un service complet en anglais.

1) Acquérir les bases de l'anglais professionnel (2h)

Salutations, formules de politesse, présentation personnelle et vocabulaire professionnel.

2) Accueillir et installer un client (2h)

Accueil des clients, présentation de l'établissement et gestion des réservations.

3) Présenter la carte et conseiller les clients (3h)

Vocabulaire des plats, modes de cuisson, allergènes et spécialités.

4) Prendre une commande et assurer le service (2h)

Prise de commande, confirmation des demandes et communication avec les clients.

5) Gérer les situations courantes et les réclamations (2h)

Gestion des demandes particulières et des réclamations.

6) Encaisser et conclure la prestation (2h)

Présentation de l'addition, encaissement et fidélisation du client.

ÉVALUATION DES ACQUIS (1h)

Mise en situation professionnelle et simulation d'un service complet en anglais.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis spécifique.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Supports pédagogiques bilingues, exercices pratiques, dialogues professionnels et jeux de rôle.

ACCESSIBILITÉ

Pour toute question relative à l'accessibilité ou à l'adaptation de la formation, contactez l'équipe FORMEZVOO.