Renforcer l’expérience client et le plaisir au travail en restauration par les techniques de convivialité

Une formation pour **améliorer la qualité relationnelle** dans les métiers de la restauration.

Fidéliser la clientèle **par la chaleur humaine**

Créer une ambiance conviviale pour les clients et les salariés

Informations pratiques

Infos

- **21 heures**
- Prochaine rentrée (Nous contacter)
- Pédagogie active et immersive
- **Délivrance d’un parchemin officiel**
- Présentiel exclusivement

Paris, Social Bar 25, rue villiot 75012

***Possible de réaliser cette formation en intra**

Envie de rejoindre la formation?

→ Contacte-nous à hello@ecole-convivialite.org

Seulement chez nous !

Améliorer la qualité relationnelle dans les métiers de la restauration.

Créer une ambiance conviviale pour les clients et les salariés.

Fidéliser la clientèle par la chaleur humaine et la personnalisation du service.

Pédagogie active et immersive.

Mises en situation simulées (accueil client, animation, gestion de conflit).
Débriefings collectifs,
jeux de rôle, retours croisés.
Travaux en sous-groupe, co-apprentissage.
Moyens pédagogiques :
Matériel de restauration (plateaux, vaisselle, mobilier), Supports visuels, fiches outils, jeux d'animation,

Plus de détails sur la formation

Au menu !

La posture relationnelle professionnelle

Appréhender les fondamentaux de la convivialité
Identifier ses forces relationnelles et axe de progrès (auto-diagnostic)

Savoir gérer les interactions complexes et l'espace relationnel

Désamorcer une situation tendue sans perdre la relation.
Aménager un espace de service convivial (plan, circulation, ambiance).

Valoriser les retours clients et cultiver le plaisir au travail

Lire et interpréter les feedbacks clients.
Identifier les leviers d'amélioration du climat relationnel.

Pré-requis

- Avoir une appétence pour les métiers relationnels.
- Comprendre et s'exprimer en français à l'oral.
- Aucun niveau de diplôme requis