

# Maitrise du service petit-déjeuner



Version document: 01/10/2024

Code formation: 334 - Accueil, hôtellerie, tourisme



## Objectifs pédagogique

- Mettre en valeur le service et la présentation du petit déjeuner pour développer une satisfaction totale de vos clients
- Adapter son offre aux besoins des clients
- Etre 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

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### 1 . Focus sur les différents types de service du petit déjeuner

- Travailler la présentation de votre petit-déjeuner : organisation simple et continental, américain et buffet, à la carte
- Identifier le ou les impact(s) sur vos clients
- Les caractéristiques du service au buffet, du service à table ou du service en chambre
- Comprendre l'organisation interne et les contraintes de chaque type de service



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

**Durée:** 2 jours - 14h

**Tarif:** Nous consulter

**Public :** personnel de l'hôtellerie

**Pré requis:** première expérience en hôtellerie

**Modalité de déroulement:** en présentiel

**Equipe pédagogique et moyens pédagogiques:**

Supports de formation -Exposés théoriques -Étude de cas concrets - auto évaluation préalable - exercices pratiques- Echanges

**Suivi d'évaluation pédagogique:** Feuille d'émargement et évaluation à chaud et à froid

**Nombre de stagiaires:** 4 à 10 participants

**Modalité d'évaluation:** Examen théorique sous forme de QCM

**Sanction de fin de formation:** Attestation de suivi de formation

**Modalités et délais d'accès:** Première réponse en 72h maximum. La date du début de formation sera fixée en fonction du financement et de vos besoins.

**Intervenant:** Formateur spécialisé

**Accueil des personnes en situation de handicap:** Prendre rendez-vous avec le référent handicap au 06.70.20.13.40

**Pour tout renseignement contactez nous par mail:**  
ofdc-lorraine@outlook.com

# Maitrise du service petit-déjeuner

Version document: 01/10/2024

Code formation: 334 - Accueil, hôtellerie, tourisme



## 2. Accueillir le client lors du petit-déjeuner en salle (buffet) ou en chambre :

- Identifier les besoins et attentes du client pour le petit-déjeuner
- Soigner son image et sa prise de contact
- Connaître les règles d'un bon accueil
- Adapter son attitude en fonction du client
- Savoir prendre congé (départ client de la salle ou en quittant une chambre)

## 3. Etudier et perfectionner la présentation des petits-déjeuners, en salle (buffet) ou en chambre :

- Comprendre le fonctionnement d'une équipe
- Rappel des bases du service
- Connaître ses produits
- Dresser un buffet et un plateau petit-déjeuner
- Savoir prendre une commande
- Savoir porter un plateau
- Le débarrassage et nettoyage

## 4. Choix et entretien des locaux, matériels et mobiliers:

- Distinguer les différents matériels, mobiliers et locaux du petit déjeuner
- Acquérir parfaitement les fondamentaux des règles d'hygiène et de sécurité
- Déterminer les situations à risques dans le cadre du petit déjeuner
- Connaître les procédures de nettoyage des locaux, matériels et mobiliers

## 5. Développer sa créativité et contribuer à l'amélioration du service

- S'auto-évaluer et critiquer sa mise en place en travaillant la vue d'ensemble de votre présentation
- Choisir le thème, décoration, matériels, dimensionnement
- Connaître les règles d'assemblage et d'organisation de votre petit déjeuner
- Savoir développer des partenariats avec des producteurs locaux : La proposition de produits régionaux

**Qualiopi**  
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée  
au titre de la catégorie d'action suivante :  
**ACTIONS DE FORMATION**