

Speak You *Formation*

Programme de formation Accueillir, servir et accompagner

Le secteur de l'hôtellerie-restauration connaît aujourd'hui un déficit majeur de salariés et ne peut pas faire face à l'accueil des nombreux touristes qui viennent visiter notre pays.

Ce manque de personnel peut être synonyme d'une baisse d'activité économique pour de nombreux professionnels malgré une forte demande.

Forte d'une longue expérience professionnelle dans le secteur de la restauration et sensible à l'accueil du public dans sa diversité, l'association Speak You vous propose une formation inédite, à destination de professionnels de l'hôtellerie Restauration, visant à acquérir les compétences pour accueillir tous les publics.

En effet, pour servir et accueillir le public en hôtellerie-restauration, il est nécessaire d'adapter ses pratiques et de connaître certains gestes particuliers.

Concernant les publics en situation de handicap, l'accueil, le service et l'accompagnement comprennent le guidage de la personne dans l'établissement, la disposition des éléments sur la table, la description des plats servis, la préparation des plats et la mise en place de repères dans l'espace.

Notre pédagogie interactive, permet ainsi de former rapidement et efficacement, des débutants dans la profession (demandeurs d'emploi, personnel en situation d'insertion, personne en situation de reclassement) et d'apporter une réponse au besoin de main d'œuvre qui fait défaut au secteur.

Notre programme de formation théorique et pratique qui répond aux objectifs suivants :

Objectif général : adapter ses pratiques pour l'accueil, le service et l'accompagnement des clients

Objectifs généraux (être capable de):

- Accueillir une personne dans de bonnes conditions
- Adapter le service et la cuisine aux besoins spécifiques de chaque client
- Aider la personne dans ses déplacements
- Accompagner la personne dans la découverte des lieux

Objectifs pédagogiques (savoir-faire):

- Identifier et prendre en charge la clientèle
- Guider la personne grâce à la technique de guide en toute sécurité
- Installer la personne dans de bonnes conditions
- Organiser la table avec des repères spatiaux
- Décrire le contenu des plats et la position des aliments
- Cuisiner et présenter les plats de manière adaptée
- Orienter et accompagner la personne dans l'établissement
- Anticiper les éventuels besoins de la personne

Association Speak You: 2, rue du Général Eisenhower, 45100 Orléans la Source
Mobile: 0612454771 – Courriel: lacartespeakyou@orange.fr – SIREN : 833984834

Durée:7 heures

Domaine : restauration et hôtellerie

Pré-requis :avoir suivi une formation en hôtellerie-restauration

Le public :toute personne exerçant un métier de bouche et / ou d'accueil peut être concerné par cette formation,del'hôtesseaucuisinier.

Nombre de participants :8 à 12 personnes

Modedeformation:présentielengroupe

La formation dispose de 4 parties différentes : accueillir et accompagner, servir et cuisiner, les caspratiquesetmisesensituations,accompagnerdansunhôtel.

Ces4partiesnepeuventpasêtréréaliséesséparément. La durée totale de la formation est d'une demie journée. Toutefois, dans certains casparticuliers, les mises en situation peuvent-être dissociées des parties théoriques en fonction desdisponibilités ou des besoins techniques. Une synthèse des modules de formation est jointe à cedocument.

Evaluation des stagiaires :à la suite de la partie théorique, les participants seront en binôme ou en groupe et devront réaliser des exercices pratiques : application de la technique de guide, enregistrement de menus vocaux, création de menus adaptés, etc. A la suite de chaque cas pratique, une restitution globale sera faite pour valider les acquis et reprendre les éléments clefs.

Evaluation de la qualité de la formation :

SpeakYouproposepourtoutessesformationsunquestionnairedesatisfactionàremplirparles participantsàlafindelaséance

Tarifification :la prestation de formation est dépendant du lieu de la formation du fait des frais dedéplacement.Lemontantdelaformations'élèveà600€HT / par jour, auquel se rajoutent les frais de d'hébergement et de déplacement selon la distance et la durée.

SpeakYouétantuneassociation,laTVAnes'appliquepas.

Afind'obtenirundevis détaillé,contactezl'associationsurlacartespeakyou@orange.fr.

N'hésitezpaségalementàvisiternositeinternet www.lacartespeakyou.com.

Disponibilités:à convenir avec l'équipe pédagogique

Besoindematériel:

- Matérielderestaurationcomprenantunetablepour2couvertsminimumaveclescouverts,assiettes, verres,corbeilleàpain, condimentsetautres éléments d'unetablederestaurant.
- UnprojecteurouuneTV permettantde projeterundiaporama etdesvidéosaustagiaires.
- L'AssociationSpeakYoudisposesibesoind'unrétroprojecteur,d'unécranetdelasonorisation,mais il est nécessaire delepréciser avantl'intervention.

Lieudelaformation :l'espace deformationestàlachargeduclient.Cetteespacedevrapermettrelesmisesen situationau plus procheduréal. Le lieu devra être accessible PMR.

Les supports de formations : fournisparSpeakYouainsiquelesévaluationsdesparticipants
AssociationSpeak You:2,rue duGénéralEisenhower,45100OrléanslaSource
Mobile:0612454771 – Courriel: lacartespeakyou@orange.fr–SIREN :833984834

Plan de la Formation

La formation Speak You se compose de 4 parties pour une durée totale de 7h00:

- ✓ Partie 1: accueillir et accompagner –
- ✓ Partie 2: servir et cuisiner pour un public en fonction de ses besoins -
- ✓ Partie 3 : accompagner dans un hôtel-
- ✓ Partie 4: mise en situation et jeux de rôle

Partie 1: accueillir et accompagner

- ✓ L'aspect réglementaire: les obligations des ERP concernant les Personnes en situation de handicap
- ✓ Les bons gestes à acquérir face à un public spécifique
- ✓ Les liens guides ou d'Assistance: quelle attitude adopter dans un établissement hôtelier
- ✓ La technique de guide: comment guider efficacement et en sécurité une personne déficiente
- ✓ visuelle

Partie 2: servir et cuisiner pour un public spécifique

- ✓ Présentation et utilisation des produits Speak You
- ✓ Le dressage de la table et le choix des contenants : adapter la disposition des éléments sur la table
- ✓ La description de l'environnement et des plats servis
- ✓ L'adaptation de la cuisine et du dressage

Partie 3: accompagner dans un hôtel

- ✓ La visite et la description des lieux
- ✓ L'adaptation des outils disponibles: les ascenseurs et les cartes magnétiques
- ✓ La description de la chambre et des équipements
- ✓ La transmission de l'information dans les équipes: le ménage et les équipes d'accueil

Partie 4: mise en situation

- ✓ Afin de mettre en évidence et de rendre plus concrètes les précédentes parties, des cas pratiques seront proposés aux participants
- ✓ Mise en situation de service et de guidage
- ✓ Exercice d'adaptation de menus
- ✓ Apprentissage et expérimentation de la technique de guide

La validation des acquis se fait par des exercices pratiques et des mises en situation. Il est important que la formation se déroule dans des lieux permettant ses exercices. La partie théorique et la partie pratique peuvent être dissociées en fonction des disponibilités ou des conditions matérielles.