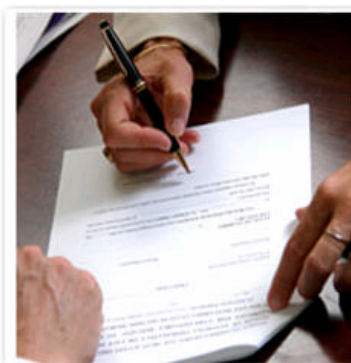


## SELECTION ET ENGAGEMENT DES COLLABORATEURS



Date : 6 mai 2008

Lieu : Société des Cafetiers, Restaurateurs  
et Hôteliers de Genève

Durée : 1 jour

Prix : Fr. 340.- par personne  
Fr. 290.- membre SCRHG

Animateur	Pierre Stämpfli, formateur diplômé (formation professionnelle Gastrosuisse)
Participants	Collaborateurs en contact direct avec la clientèle de restaurant.
Objectifs	A la fin de la formation, le participant aura : ⇒ découvert les bases du service, des boissons et de la vente ⇒ appliqué les techniques et gestes professionnels ⇒ reconnu les avantages d'un excellent service
Thèmes	Les exigences du métier
Contenu	La préparation personnelle L'accueil du client L'attitude professionnelle et sympathique L'utilisation des outils professionnels Le service des mets et boissons La vente complémentaire L'encaissement Les trucs et astuces au quotidien
Méthode	Exposés, démonstrations, exercices pratiques à la table du client (chaque jour à midi)