



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

## La Prise en charge Hôtelière des convives

### ORGANISATION & SERVICE EN CHAMBRE

#### TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration & Hôtellerie

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier  
Personnel de restauration

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

2 Jours | 14 heures

#### TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

#### DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : [formation@solurest.com](mailto:formation@solurest.com)

#### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Améliorer et optimiser l'organisation, l'efficacité et la qualité du service en chambre pour répondre aux besoins et aux attentes des convives.
- Organiser le service selon un déroulement précis qui garantisse la bonne réalisation des missions de chacun.
- Maîtriser les techniques de service et de distribution des repas en chambre.
- S'adapter aux convives et aux problématiques relationnelles lors de la distribution des repas en chambre.
- Développer les relations interservices.
- Connaître les contraintes d'hygiène en restauration.



#### SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

#### MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

#### INTERVENANT (S)

Formateur spécialisé en Restauration & Hôtellerie.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



## La Prise en charge Hôtelière des convives

### ORGANISATION & SERVICE EN CHAMBRE

#### TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration & Hôtellerie

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier  
Personnel de restauration

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

2 Jours | 14 heures

#### TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

#### DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : [formation@solurest.com](mailto:formation@solurest.com)

#### PROGRAMME

- **Hygiène, prévention et sécurité alimentaire lors du service** (les circuits propres et sales, la tenue professionnelle et l'hygiène corporelle, la réglementation HACCP : la température des plats, la manipulation du matériel, la conservation des denrées alimentaires, la séparation des fonctions (distribution et débarrassage).
- **L'organisation** (la préparation des convives avant la distribution : installation, hygiène des mains, propreté de la table..., la réception des plateaux-repas, la vérification des repas en fonction des besoins de chaque convive, l'organisation de la distribution, organiser le nettoyage et la décontamination des chariots après chaque service ...)
- **Les techniques de service – Le savoir-faire** (faciliter la prise des repas : organiser et mettre à disposition les couverts, les serviettes... des convives et s'assurer de leur confort pour la prise de repas, gérer les aliments non consommés, le débarrassage et nettoyage après repas...)
- **L'accueil – Le savoir-être** (le sourire, la présentation, la manière de s'exprimer, de communiquer, consacrer du temps à l'échange avec chaque convive...).
- **L'animation – L'attention portée aux convives** (la relation avec les convives, participer à la joie de vivre des convives...)

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



## La Prise en charge Hôtelière des convives

### ORGANISATION & SERVICE EN CHAMBRE

#### TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration & Hôtellerie

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier  
Personnel de restauration

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

2 Jours | 14 heures

#### TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

#### DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : [formation@solurest.com](mailto:formation@solurest.com)

#### MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants (exercices de service en chambre).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

#### ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.