



# VALORISER LE SERVICE DE PETIT-DEJEUNER EN HOTELLERIE

## OBJECTIFS

- Valoriser le service et la présentation du petit déjeuner pour développer une satisfaction totale de vos clients,
- Proposer un service de petit-déjeuner adapté aux différents types de clients et à la grille de classement,
- Organiser votre service de petit déjeuner à table ou en buffet de façon optimale et rentable.

## DURÉE - DATES ET HORAIRES

1 jours - 7h

Dates et horaires définis d'un commun accord à la signature de la convention.

## TARIF

A partir de 350 € nets par journée (prise en charge possible par les OPCO).

## ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent Handicap.

## INFORMATIONS ET INSCRIPTION

Contact : Emmanuelle CAZENAVE  
Formatrice - Référente Pédagogique  
Administrative - Référente Handicap  
**06 61 70 96 84 - contact@mkconseil.fr**

**100 % des stagiaires satisfaits !**

**0% d'abandon 😊**

## PUBLIC

Dirigeant, conjoint collaborateur, salariés (serveurs, femmes de chambres...).

## PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET MÉTHODES MOBILISÉES

Ordinateur à disposition de chaque participant si besoin,  
**Formation créée et dispensée par Emmanuelle Cazenave**,  
Formation accessible en présentiel,  
Support de formation remis à chaque participant,  
Quizz oral et exercices tout au long de la séance.

## ÉVALUATION

Questionnaire de positionnement à l'entrée de la formation et évaluation des acquis en fin de formation.  
Attestation de suivi de la formation et remise d'un certificat de réalisation.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription par téléphone, mail, les réseaux sociaux ou le site internet. Délai d'accès selon l'agenda interne.  
15 jours avant le premier de la formation (variable si demande de financement).

## PROGRAMME

- Les différents types de service de petit déjeuner dans un établissement hôtelier,
- Savoir travailler la présentation du petit déjeuner en buffet, à table ou en chambre,
- Choisir ses produits de petit déjeuner, gagner en qualité !
- Identifier les produits locaux, circuits courts, Bio, issus du commerce équitable,
- Mettre en place un petit-déjeuner à emporter,
- Retravailler les invendus,
- Comprendre les attentes des clients étrangers
- S'adapter aux problèmes de santé (diabète, intolérances...)
- Savoir établir le meilleur prix de vente pour mon petit-déjeuner.

**Emmanuelle CAZENAVE-GALIPIENZO - MK CONSEIL**

2 Impasse des Cerisiers 64140 LONS

Siret : 833 838 295 000 24- NDA 75640443864