

FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE APPLIQUÉ À LA RESTAURATION

OBJECTIFS

- Développer son efficacité relationnelle en langue française
- Communiquer par écrit et par oral dans un contexte professionnel ou commercial

PROGRAMME

- Audit des attentes et du niveau des stagiaires
 - Établir un diagnostic écrit et oral complet
 - Analyser le profil et les objectifs du participant pour valider le contenu pédagogique
- La communication en face à face et les échanges professionnels
 - Savoir accueillir, servir et remercier un client
 - Les formules de politesse
 - Savoir prendre et annoncer une commande en cuisine/au bar
 - Comprendre et transmettre un message
 - Poser des questions correctement et savoir répondre aux questions
 - Reformuler pour valider la compréhension
 - Mettre en place des automatismes de langage
- Les écrits en français
 - Comprendre et prendre une commande (mots-clefs, chiffres, aliments)
 - Comprendre et écrire un menu (aliments, mots de liaison)
 - Comprendre une recette (aliments, ustensiles, mesures, temps, verbes liés à la préparation)
 - Comprendre et remplir les formulaires types spécifiques au métier exercé (gestion des stocks, commandes, consignes...)
- Le vocabulaire du restaurant
 - Développer et lister un vocabulaire professionnel : accueil, ustensiles, produits, explication d'un menu, cuisiner un plat en suivant une recette, différents régimes spécifiques, boissons, factures et paiements, remerciements, information...

PRÉ-REQUIS / CONDITIONS DE REUSITE

- Test oral et écrit avant la formation
- Avoir des bases de français
- S'impliquer lors de la formation
- Être en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

INTERVENANT

- La formation est assurée par une formatrice professionnelle expérimentée

MODALITES D'EVALUATION

- Évaluation par le formateur : mise en situation et reformulation (Attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Évaluation par le dirigeant : entretien post-formation

MODALITÉS PEDAGOGIQUES*

- Durée : 30 heures sur 10 sessions de 3 heures
- Outils et techniques pédagogiques :
 - Échanges/discussions
 - Mises en situation
 - Remise de documentation

* Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.