

Anglais : Les indispensables à connaître au travail dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Vous souhaitez développer votre aisance dans des situations de communication professionnelle ?

Cette formation 100% en ligne sur l'ANGLAIS dans les secteurs de l'HÔTELLERIE et la RESTAURATION met l'accent sur l'utilisation fonctionnelle de la langue et le langage approprié dans votre milieu professionnel : se présenter à une clientèle en vacances ou en voyage d'affaires, faire une demande, servir, renseigner, ect ... Vous vous confrontez à des cas concrets en lien avec la réalité de votre quotidien.

Durée: De 10 à 40 heures (A définir suivant la formule choisie)

Formule : Individuel en 100 % Visio / Collectif en présentiel

Profils des stagiaires

- Cette formation est destinée à toutes les personnes qui souhaitent développer un anglais permettant de communiquer dans tout le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Prérequis

- A définir suivant l'objectif que vous souhaitez atteindre sur le test Pipplet, Toiec ou Langage Skill.

Accessibilité : Au sein de Noitulos / solutionN nous renseignons et accueillons les personnes en situation de handicap.

Nous pouvons adapter les conditions d'accès et les modalités d'accompagnement. Pour cela nous vous invitons à nous en informer à : contact@noitulos-solution.com

Objectifs pédagogiques

- Consolider les bases linguistiques : structures grammaticales et expressions types.
- Se perfectionner et être tout à fait à l'aise dans les situations professionnelles
- Acquérir un vocabulaire professionnel
- Vivre des situations concrètes sur des jeux de rôles
- Utiliser la phraséologie liée à l'hôtellerie restauration

Contenu de la formation

- **ACCUEILLIR DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE RESTAURATION**
 - Acquérir du vocabulaire et expressions clés de l'hôtellerie et restauration
 - Accueillir la clientèle internationale
 - Informer sur les différents horaires et type de restauration (restaurant, bar, room service)
 - Comprendre les exigences de la clientèle et savoir expliquer un menu
 - Informer sur les différents services du restaurant
 - Informer sur les règles de sécurité et d'hygiène
- **TRAVAILLER SA COMMUNICATION**
 - Communiquer par téléphone : clientèle ou professionnelle
 - Communiquer par écrit : savoir écrire des e-mails pour la réservation, les offres tarifaires, les réclamations
 - Gérer les besoins, les situations conflictuelles et les réclamations
 - Révision ou apprentissage des structures grammaticales permettant de parler avec aisance

- **LE +**
 - Module intégrant des discussions et mise en situation à la restauration
- **LES SITUATIONS DE COMMUNICATION INFORMELLE**
 - Pouvoir aborder des sujets extra-professionnels.
 - Échanger avec aisance sur des situations du quotidien
 - Connaître les règles de politesse et conventions de prise de parole.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

BALS Olivier

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation pour les formations en présentiel
- Plateforme extranet / E-learning pour les formations en distanciel
- Rendez-vous Visio réguliers avec le formateur pour être accompagné tout au long de sa formation
- Documents supports de formation projetés ou en ligne
- Exposés théoriques 30 %
- Etude de cas concrets 70 %
- Quiz en salle ou en ligne
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Durée de la connexion du stagiaire sur la plateforme E-Learning
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation

Depuis le 01/01/2020 au 30/09/2023

Nombre de stagiaires accompagnés :

Taux d'abandon :

Taux de satisfaction global :

Mise à jour le 25/10/2023