

# Italien - Spécialisation restauration - Cours individuels

## Italien

Villes : **Strasbourg, Colmar, Mulhouse**

Améliorez votre accueil et service client en italien pour offrir une expérience de qualité à vos clients italophones.



**En présentiel**



**Accessible**



**CPF**

Durée : **20 heures**

Tarif Inter : **Nous consulter**

*Mise à jour le 18 juillet 2023*

Vous souhaitez offrir un service de qualité à vos clients italiens ? Avec notre formation, vous apprendrez à accueillir vos clients avec courtoisie, prendre des réservations, présenter le menu et prendre les commandes avec efficacité. Notre programme vous permettra de maîtriser les interactions en italien avec aisance et de créer une expérience mémorable pour vos clients italiens. Rejoignez-nous pour perfectionner votre communication orale et donner une dimension internationale à votre carrière dans la restauration. Avec les CEL de CCI CAMPUS, mettez l'italien au menu de vos compétences !

## Les points forts de la formation ?

- Des cours sur mesure aux contenus adaptés au niveau et aux besoins spécifiques du stagiaire
- Un démarrage, une durée et un rythme selon les disponibilités du stagiaire
  
- Un travail sur des menus et documents authentiques
- Un accès gratuit à des ressources complémentaires en ligne

## A qui s'adresse la formation ?

## Public

Toute personne désireuse d'acquérir ou de développer des compétences en langue italienne

## Pré-requis

Réaliser un test de positionnement

# Programme de la formation

## 1. Prendre des réservations

- Renseigner des clients sur le fonctionnement de l'établissement
- Identifier dates et horaires, confirmer les modalités
- Expliquer aux clients comment se rendre vers l'établissement

## 2. Accueillir le client

- Saluer et accueillir un client
- Maîtriser les degrés de politesse
- Poser des questions de courtoisie
- Faire patienter, diriger le client vers une table

## 3. Prendre une commande

- Présenter le menu de l'établissement
- Expliquer la composition d'un plat
- Suggérer des plats ou des boissons d'accompagnement
- Répondre aux demandes des clients durant le repas

## 4. Présenter l'addition

- S'enquérir de la satisfaction du client
- Demander le mode de paiement
- Gérer l'encaissement
- Remercier le client et prendre congé

# Modalités de la formation

## Modalités pédagogiques

- Approche communicative
- Participation active du stagiaire
- Mises en situations

## Organisation

- Cours individuels en présentiel ou à distance
- Planning sur mesure

## Évaluations des connaissances

Mise en situation et/ou tests

## Validation de la formation

- Profil linguistique personnalisé
- Attestation de suivi de formation

- Certification CLOE en option

## Financement

Cette formation peut être financée par votre CPF. [Accédez à votre compte de formation \(https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-public/aide/mon-compte\)](https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-public/aide/mon-compte).

## Chiffres clés

**92 %**

de recommandation en 2023

**90.5 %**

de satisfaction en 2023

**6606**

nombre de stagiaires en 2023