

# Réaliser une offre commerciale complète ( du devis au règlement) - Traiteur / Organisateur de réception -

## Objectifs pédagogiques

Satisfaire le client dans le respect des impératifs économiques de l'entreprise dans le cadre de la négociation commerciale

Respecter la politique commerciale de l'entreprise pour fidéliser le client et valoriser l'image de l'entreprise

## Contenu du programme

### 1. Le marché de l'organisation des réceptions

#### a. Les différents types de réceptions

- Les réunions de travail( séminaires, colloques, réunions, congrès)
- Les repas exceptionnels (banquets, buffets, cocktails)
- Les fêtes ( soirées à thèmes, mariages)
- Les grands événements de prestige ( réunions de chefs d'états, soirées d'exception)

#### b. Les différents types de prestations

- Les cocktails, les buffets, les repas à table, les plateaux repas, le protocole

### 2. Les religions

- Chrétienne, Musulmanes, Juive

### 3. Les différentes implantations

### 4. Les documents de fonctionnement internes

- Planning de réservation, fiches techniques, notes d'information

### 5. L'organisation prévisionnelle

- La réservation des salles, de matériels
- La répartition et la programmation des tâches
- Les plannings du personnel

### 6. L'organisation des équipes

- L'organigramme, descriptif de fonction et descriptif d'exécution

### 7. La mise en place

- Préparation de la salle, la carcasse
- Les matériels
- Les réserves, back office, plonge, vestiaires
- Les décorations( florales, éclairage...)
- Les autres réservation ( accessoires, animation...)

### 8. L'organisation du service

- Les différents services( adapter le service à la prestation)
- La répartition des tâches, la réunion préparatoire
- La fin de prestation, la prise de congé, le démontage et le rangement

### 9. le suivi

- Le contrôle des prestations, les éléments de la facturation
- La satisfaction du client

## Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et études de cas, mises en situation. Remise d'un support de cours en fin de stage.

2 jours (14 heures)

## Lieu du stage:

Asforest  
4 rue de Gramont  
75002 Paris

## Public concerné:

Traiteurs, organisateurs de  
réception

Nous contacter pour les formations en intra entreprise

01 42 96 09 27

