RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



Prévenir et gérer les conflits

Prévenir et gérer les conflits en restauration rapide

Formation de 7 heures pour prévenir et gérer les conflits en restauration rapide.

Objectifs

Former les participants à anticiper et gérer les conflits, améliorer la communication et la relation client. Repérer les situations à risque, adopter une communication claire et positive, appliquer des techniques d'apaisement, gérer un conflit ouvert, transformer une réclamation en opportunité de fidélisation

Secteurs visés

Formations disponibles en présentiel dans plusieurs villes du
Var et des

Infos clés

Niveau : Formation professionnalisante
Certification : Attestation / habilitation
Métier : Service & relation client

Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

Parcours

Durée : 7 heures
Rythme : Formation entièrement présentielle

Acteur du réseau FORPRO Réseau Formation Professionnelle PACA