RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



Savoir faire face aux situations imprévues

Savoir faire face aux situations imprévues et aux incivilités clients en restauration rapide

Formation de 7 heures pour apprendre à gérer les situations imprévues et les incivilités clients en restauration rapide.

Objectifs

Identifier les situations à risque, gérer le stress et les émotions, désamorcer les tensions, prévenir les incivilités, gérer les situations complexes
Identifier ses réactions face aux imprévus, gérer le stress et les émotions, désamorcer les tensions, prévenir les incivilités, gérer les situations complexes

Secteurs visés

Brignoles, draguignan, fréjus, gassin, hyères, la Garde, la

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