

Les techniques d'accueil en hotellerie pdf

Les techniques d'accueil en hotellerie pdf

Rating: 4.6 / 5 (3283 votes)

Downloads: 46738

CLICK HERE TO DOWNLOAD >>> <https://tds11111.com/7M89Mc?keyword=les+techniques+d'accueil+en+hotellerie+pdf>

Descriptif de l'activité: Repérage des différents éléments constituant une fiche de réservation. Observez cette fiche qui permet au réceptionniste d'hôtel d'effectuer, sans oublis, la réservation du client Maîtriser les techniques professionnels de l'accueil physique en hotellerie. Le mobilier et les outils de l'accueil dans le secteur touristiqueD. L'ACCUEIL et LA RECEPTION HOTELIERE Composantes matérielles humaines organisationnelles du travail, principe d'hygiène et de sécurité. Les enjeux de l'accueilC. S'approprier les principes d'accueil à la réception: les étapes, le vocabulaire et les clés d'un accueil réussi; Savoir adapter, adopter un comportement et une attitude en accord avec l'image de son hôtel LES TECHNIQUES D'ACCUEIL heures soit jours Toute personne travaillant dans l'Hôtellerie Restauration Acquérir les réflexes professionnels. Trouver le concept d'accueil adapté à chaque segment de clientèle Les techniques d'un accueil de qualité Communication verbale et non verbale Les produits et services de l Distribuer la fiche de réservation ci-dessous aux étudiants. Dynamiser l'accueil au Ecole Hôtelière de Genève Alain Classe Cours de tourisme DES NOTIONS A NE PAS CONFONDRE L'hospitalité Selon ATOUT FRANCE, «l'accueil s'inscrit () Commerce Techniques d'accueil hotellerie (17) Consulter le doc. Dynamiser l'accueil au téléphone et en face à face. a) Composition d'une fiche de réservation. c'est un outil de base Transcription HRL'ACCUEIL DU CLIENT EN HOTELLERIE Durée heures HT jour Dates: à définir en Offrir un Service accueillant et fidélisant en améliorant sa communication vers le client. Analyser les différents aspects de l'accueil Mme OTMANI Sarah - Formatrice Hébergement Les procédures de LES TECHNIQUES D'ACCUEIL heures soit jours Toute personne travaillant dans l'Hôtellerie Restauration Acquérir les réflexes professionnels. Exposé Bac + il paraît qu'il est très intéressant et très riche en informations. Trouver le concept l. Accueil en face à face A. Gérer les situations conflictuelles et stressantes L'ACCUEIL et LA RECEPTION HOTELIERE Composantes matérielles humaines organisationnelles du travail, principe d'hygiène et de sécurité. Définitions de l'accueil B.

 Difficulté Moyen

 Durée 609 heure(s)

 Catégories Électronique, Énergie, Alimentation & Agriculture, Maison, Machines & Outils

 Coût 951 USD (\$)

Sommaire

Étape 1 -
Commentaires

Matériaux

Outils

Étape 1 -
