

# Allemand - Spécialisation restauration - Cours individuels

## Allemand

Villes : **Strasbourg, Mulhouse, Colmar**

Améliorez votre accueil et service en allemand pour offrir une expérience de qualité à vos clients germanophones.

En présentiel ou  
à distance



Accessible

CPF

Durée : **20 heures**

Tarif Inter : **Nous consulter**

[Tarif intra sur demande](#)

Mise à jour le 28 novembre 2025

Vous souhaitez **offrir un service de qualité à vos clients germanophones** ? 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 allemand avec aisance et de **créer une expérience mémorable pour vos clients germanophones**. 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'allemand au menu de vos compétences !

## Objectifs de la formation

- Accueillir des clients germanophones, les renseigner et les servir
- Echanger dans des situations professionnelles
- Optimiser les compétences orales

## 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 allemande

### 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

### Évaluation des connaissances

Mise en situation et/ou tests

### Organisation

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

### 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](#)

## Chiffres clés

**93 %**

de recommandation en 2024

**90.5 %**

de satisfaction en 2024

**7266**

nombre de stagiaires en 2024