

# Anglais - Spécialisation restauration - Cours individuels

## Anglais

Villes : **Strasbourg, Colmar, Mulhouse**

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

En présentiel ou  
à distance



Accessible

CPF

Durée : **20 heures**

Tarif Inter : **Nous consulter**

Mise à jour le 5 décembre 2025

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

## Objectifs de la formation

- Accueillir des clients anglophones, 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 anglaise

### 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

### Organisation

- Cours individuels en présentiel ou à distance

- Participation active du stagiaire
- Mises en situations

- Planning sur mesure

## Évaluation des connaissances

Mise en situation et/ou tests

## 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