

Français langue étrangère (FLE) - Spécialisation restauration - Cours individuels

[Français Langue Etrangère \(FLE\)](#)

Villes : **Strasbourg, Colmar, Mulhouse**

Améliorez votre accueil et service client en français pour offrir une expérience de qualité à vos clients francophones.



En présentiel



Accessible



CPF

Durée : **20 heures**

Tarif Inter : **Nous consulter**

Mise à jour le 17 novembre 2025

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

Objectifs de la formation

- Accueillir des clients francophones, 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 française

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

Financement

Cette formation peut être financée par votre CPF. [Accédez à votre compte de formation](https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-public/aide/mon-compte) (<https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-public/aide/mon-compte>).

Chiffres clés

93 %

de recommandation en 2024

90.5 %

de satisfaction en 2024

7266

nombre de stagiaires en 2024