37.

CE QUE JE DOIS RETENIR

1 Les CHR : une ..... → **Le but est de gagner de l'argent. Le principal objectif du personnel est donc de vendre des produits aux clients de façon professionnelle.**

2 Les CHR : des ..... → **Le personnel de service est en contact avec des clients qui paient pour un service.**
Le travail consiste donc à satisfaire les désirs conformes aux services demandés et payés.

3 Les 4 as de la réussite en restauration

♥ A..... S	Le sourire dès l'arrivée est primordial.
♣ A..... S	L'atmosphère globale du restaurant doit permettre au client de se sentir bien.
♦ A..... S	La nourriture servie doit être de qualité.
♠ A..... S	Les prix proposés doivent être calculés au plus juste par rapport à la prestation servie.

4 L'accueil des clients au restaurant

- aller vers les clients,
- .....
- proposer de prendre les manteaux,
- ranger les manteaux au vestiaire,
- demander si les clients ont réservé une table,
- .....
- demander si la table convient aux clients,
- tirer les chaises et proposer de s'asseoir,
- .....