

GALAXY PMS & POS

Durée : 4 jours / 32 heures

Tarifs : nous consulter

OBJECTIFS

Maîtriser le logiciel GALAXY, et notamment la prise de réservation, la facturation, les encaissements ainsi que la gestion tarifaire et la distribution en ligne sur les portails de vente de l'offre dans les cafés hôtels et restaurants.

PUBLIC

Dirigeants, réceptionnistes, serveurs(euses), veilleurs(euses) de nuit et employé(es) polyvalent(es) des Cafés ,Hôtels et Restaurants

PRÉREQUIS

Pas de prérequis.

OUTILS ET MÉTHODOLOGIE PÉDAGOGIQUE ET D'ÉVALUATION

Point en amont de la formation avec restitution du besoin client.

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique. Evaluation par exercice de mise en situation sur la version test du logiciel Galaxy.

Évaluation à chaud en fin de formation, débriefing sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.

MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

CHR EVOLUTION s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permet l'ancrage en temps réel.

Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et pratiques.

Vidéo-projection. Support de cours délivré à chaque participant. Travaux pratiques.

LIEU DE FORMATION

Cette formation est dispensée en intra ou en inter entreprise le lieu sera communiqué sur la convocation.

Cette formation est possible en présentiel ou en distanciel grâce à une connexion avec votre ordinateur et une connexion internet

MODALITES ET DELAIS D'ACCÈS

Inscription via convention/devis : au minimum 15 jours avant le démarrage de la session

Si prise en charge par un OPCO : vous devez en faire la demande à votre OPCO un mois avant le démarrage de la session

CONTACTS

Téléphone : 06.71.92.36.60

Mail : chrcontrol@free.fr

ACCESSIBILITE



Nos intervenants savent adapter leurs méthodologies pédagogiques en fonction des différentes situations d'handicap

PROGRAMME

- ✓ Identifier les principales fonctionnalités d'un PMS
- ✓ Identifier et Maîtriser les fonctions de bases
- ✓ Identifier et maîtriser les fonctions spécifiques du planning
- ✓ Identifier et maîtriser les fonctions spécifiques du règlement, de la réservation
- ✓ Identifier et maîtriser mes fonctions spécifiques de la réservation
- ✓ Identifier et maîtriser mes fonctions spécifiques de la réservation
- ✓ Maîtriser les étapes du suivi client
- ✓ Maîtriser l'ensemble des fonctionnalités du logiciel
- ✓ Identifier les principales fonctions du module restaurant (POS)
- ✓ Identifier et maitriser l'ensemble du process de la prise de commande jusqu'à l'encaissement. (POS)

SUIVI ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

Document d'évaluation de satisfaction, test des acquis, attestation de présence, attestation de formation individualisée.

DATES

Nous consulter

DISPOSITIONS PRATIQUES

Effectif maximum : 10 participants