

Parlez aux bons sens

Voir, entendre, toucher, sentir, goûter et votre 6^{ème} sens

Choisir des qualificatifs pour mettre en valeur des produits pour solliciter l'imagination et les 5 sens du client, donc développer les ventes.

Le serveur	Vocabulaire à utiliser	Attitude à adopter
Sollicite la VUE 	splendide, aspect, cliché, sublime, net, clair, coloré, harmonieux, brillant, éblouissant, grand, superbe, imposant, généreux, floral,....	<ul style="list-style-type: none"> - avant de passer commande le client a eu le temps de voir passer un plat, - Le serveur fait le tour du restaurant avec un plateau de cocktails, de coupes glacées, de desserts, - le serveur utilise des mots « grands » qui indiquent le volume (la fin du « petit café »).
Alerte l'OUÏE 	craquant, croquant, croustillant,...	<ul style="list-style-type: none"> - Le serveur ralentit son débit, insiste sur les mots importants, soigne le timbre de sa voix, - faire entendre ce que le serveur a à dire, avant que le client ne le demande, - le serveur peu chuchoter pour mettre le client dans la confiance, - valoriser les produits à voix haute pour que les autres tables l'entendent,
Eveille le TOUCHER 	moelleux, sensible, doux, souple, saisir, sauter, chaud, tiède, froid, frais, fragile, fondant, pétillant, juteux,...	<ul style="list-style-type: none"> - le serveur doit parler des sensations tactiles qu'il aura en bouche, - pour les plats qui se mangent avec les doigts, dites-le, et rajoutez «comme à la maison»,
Suscite l'ODORAT 	parfum, arôme, essences, bouquet, grisant, fumé, caramélisé,...	<ul style="list-style-type: none"> - faire sentir des produits aux clients - utiliser les mot ci-contre.
Parle au GOÛT 	acide, amer, sucré, salé, acidulé, épicé, fruité, relevé, âpre, citronné, poivré, pimenté, raffiné, persillé, houblonné,...	<ul style="list-style-type: none"> - le serveur parle de ses expériences gustatives, rapporte les propos des autres clients, - il est conseillé de glisser au moins 1 adjectif du goût dans chaque phrase.
Utilise son 6^{ème} SENS		L'HUMOUR

André Picca « vendre plus au restaurant »