



RESTAURATION

Service en salle

Permettre aux participants d'acquérir ou de perfectionner le service en salle

Objectifs :

- Accueillir de façon très professionnelle les clients
- Réaliser une mise en place harmonieuse de la salle de restauration et des tables
- Mettre en œuvre les techniques de service des mets et des boissons dans le respect des règles de l'art

Contenu et déroulé pédagogique :

- La préparation et les opérations de mise en place des matériels et des mobiliers :
 - Mise en place, dressage des tables, consoles, guéridons, techniques de nappage et de vérification du linge
 - Bien connaître sa carte
 - Prendre la commande
 - Rappel des différentes techniques de service
 - Le service des fromages à l'assiette et au plateau
 - Le service des vins et autres boissons
 - Mise en application : le déroulement du service (par mises en situations réelles ou simulées)
 - Le débarrassage, le rangement et la mise en état de la salle
- Le savoir-faire et le savoir-être professionnels :
 - Le savoir-faire : l'accueil du client à son arrivée au restaurant, la prise en compte et l'anticipation des besoins et attentes des clients, la prise en charge du départ du client
 - Le savoir-être : donner une image positive, la discrétion, les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire

Durée : 3 jours soit 18 heures

Prérequis : Aucun

Accessibilité :

Travailleurs(es) d'ESAT
et Salariés(ées) d'EA

Modalités pédagogiques :

- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Evaluation pratique en fin de formation des gestes techniques ou professionnels
- Evaluation en fin de formation des savoirs-être et des savoirs-faire relationnels
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

Tarif :

Nous consulter

Contact(s) :

Hélène GIULIANO
Responsable formation
0366729030
helena.giuliano@agap-npdc.fr