Les bases du service en salle

Filière Hôtellerie-Restauration

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS
- Savoir effectuer la mise en place d'une salle de restaurant
- Maîtriser les bases du service à table
- Acquérir les attitudes et les gestes appropriés
- Organiser son travail

PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS
- Débutants, serveurs, employés polyvalents de brasseries et restaurants traditionnels

INTERVENANT
- Formatrice professionnelle de l'Hôtellerie/Restauration

MÉTHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES
- Alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Echanges d'expériences
- Analyse d'une situation concrète de service

DURÉE / RYTHME
- 2 jours, soit 14 heures
- Dates : **consulter notre calendrier**
- Horaires : de 9h à 17h, café d'accueil à 8h45

VALIDATION
- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation

INFOS PRATIQUES
- Prix : 500€ net de TVA
- Financement possible par l'AGEFICE pour les TNS ou votre OPCA (Fafih, Agefos, Forco, etc.) au titre du Plan de Formation

LIEU
- Centre de Formation du Lac à Bordeaux-Lac

PROGRAMME

LA TENUE ET LES ATTITUDES PROFESSIONNELLES
- Maîtriser les règles élémentaires de savoir-vivre et de prestance afin de renforcer le climat de convivialité au restaurant
- Observer et analyser une mise en situation de service

LE NETTOYAGE DES LOCAUX, DU MOBILIER ET DU MATÉRIEL
- Appliquer les procédures de nettoyage des locaux et du mobilier
- Effectuer des autocontrôles
- Organiser méthodiquement le nettoyage du matériel

LA MISE EN PLACE DU RESTAURANT
- Dresser harmonieusement les tables en fonction du concept et du menu
- Organiser et installer son matériel à l'office, au bar et en salle (console, etc.)
- Vérifier le fonctionnement du matériel spécifique
- Contrôler la conformité de la salle

LA PRÉSÉANCE
- Assimiler les règles de base dans l'ordonnancement du service à table

LES TECHNIQUES DE SERVICE
- Servir et débarrasser avec méthode des mets, des boissons froides et chaudes
- Transporter un plateau chargé
- Présenter, déboucher et servir une bouteille de vin
- Utiliser rationnellement la console
- Rédiger et transmettre les bons aux services concernés, faire les annonces au passe en cuisine
- Contrôler la facture client

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE
- Pédagogie active basée sur un apport théorique et une mise en application pratique
- Un support de formation sera remis à chaque participant

Contacts

Marion NIQUET
Tél. : 05 56 79 51 86
best@formation-lac.com

Sylvie BRUNORO
Tél. : 05 56 79 51 15
info@world-sommelier.com

BEST
Bordeaux Ecole Supérieure de la Table
Centre de Formation du Lac
10 rue René Cassin
33049 BORDEAUX CEDEX

www.best-gastronomie.com