

Objectifs :

- Réaliser un service en salle de restaurant selon les règles du service
- Mettre en œuvre un dressage de table
- Organiser son travail dans le respect du relationnel cuisine/salle
- Gérer son service et apporter la qualité attendue par son client
- Adapter son comportement et maîtriser sa communication

Participants :

Personnel de service

Niveau ou connaissances préalables requis:

Débutant

Méthode Pédagogique:

Active et participative

Pratique culinaire

Utilisation des expériences

Durée:

21 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

LES TECHNIQUES DU SERVICE EN SALLE DE RESTAURANT

La Mise en place – L'environnement - Décoration :

- Le nettoyage
- L'harmonie de la salle
- Les règles de dressage d'une table
- L'organisation du travail

La fonction du service restaurant :

- Approche des techniques relationnelles
- Compétences techniques
- Connaissance des mets

Les différentes techniques de service :

- A l'assiette – A l'Anglaise – A la Française – A la russe

Le déroulement du service :

- L'accueil du Client
- Les règles de bienséance
- L'organisation du service
- Le débarrassage

Méthodologie dans la relation

- Savoir communiquer avec son Client
- Le processus relationnel
- Les règles d'or du comportement

L'approche œnologique (nouveau)

- connaissance des cépages
- Savoir analyser un vin
- Le vocabulaire