

L'ART DE LA TABLE

Objectifs :

Enrichir un savoir faire en découvrant de nouvelles façons d'appréhender les matériaux et les matières. Dresser des tables et des buffets en les mettant en scène.

Acquérir les bases techniques de compositions végétales

Pré requis:

Aucun

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur l'alternance d'apports théoriques et l'analyse de situations concrètes rencontrées par les participants.

Exposés théoriques et travaux de groupe, débats, études de cas, mises en situations.

Évaluation :

Exercices pratiques, simulations

Questionnaire

Remise d'une attestation de stage

Programme :

-

Préparation et dressage d'une table ou d'un buffet:

- Nappage et juponnage
- Dressage table: fondamentaux concernant les Verres et Couverts
- Présentation d'un buffet : Appétence des mets et mise en valeur

Les différents types de service: à l'assiette, à l'anglaise, au guéridon...

Organisation et respect du protocole de service

Création d'un décor en accord avec un lieu, une circonstance, une thématique ou une saison :

- Connaissance des couleurs pour donner sens à sa décoration et mise en scène. Association de couleurs

Art Florale - Les fondamentaux:

Compositions mousse

Composition de bouquets économiques

Fleurs, fruits et légumes frais

Utiliser les produits de saison de meilleur qualité/prix



Durée : 1 jour
7 heures