

TECHNIQUES DE SERVICE EN SALLE

Objectifs :

Améliorer ses connaissances et techniques afin d'optimiser le service et d'assurer des prestations de qualité

Personnes concernées :

Le personnel de service en restauration : serveurs, chefs de rang, maîtres d'hôtel

Pré requis :

Aucun

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique avec la présentation de cas concrets, des simulations et de mises en application

Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire.
Remise d'une attestation de stage

Programme :

Stage intra-entreprise qui se déroulera sur votre site

Organisation des postes et du service :

- Les moyens techniques
- Organisation du travail et répartition des tâches
- Coordination avec la cuisine

La mise en place :

- Décoration
- Disposition des tables
- Nappage et mise en place du couvert
- L'organisation de la console
- La préparation du plateau de fromages, chariot des desserts

L'accueil et la prise en charge du client :

- Attitudes et comportement d'accueil
- Prise en charge adaptée et suivi du client
- Le conseil : présentation de la carte et de la carte de vins
- La prise de commande et son exécution, facturation

Le service :

- Rappel des différents types de services
- Le service du vin et des boissons
- Association mets / vins
- Découpage, filetage, flambage
- Les ports, le débarrassage
- Les repas d'exception (fêtes, buffets, séminaires)



Durée :
3 X 1/2 journée
12 heures