

Titre : APPROFONDIR SES CONNAISSANCES - TECHNIQUES DE SERVICE EN SALLE

Domaine : Techniques métiers en hôtellerie restauration

Thème : Service salle

Formacode : 42757

Durée en heures et en jour : 2 jours soit 14 heures

Modalité de la formation : Présentiel

Public cible : Personnel de salle

Nombre de personnes min et max : Min 4 personnes – Max 8 personnes

Objectifs :

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

Programme :

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
- Les ports, le débarrassage
- Les repas d'exception (fêtes, buffets, séminaires)

Prérequis : Maîtriser le français

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

La méthode est active et participative, basée sur l'alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles à l'issue de la formation : Questionnaire cas de synthèse : Qu'ai-je retenu ?

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation...

Lieux et adresses précises : 11, rue Tronchet 75 008 Paris