



Programme



Les fondamentaux du service en salle : (7 heures)

- Le rôle du personnel de salle
- La connaissance des débits de boissons, des mets et autres produits
- La connaissance de l'environnement, la prévention, la santé



L'organisation à mettre en place pour un service efficace : (7 heures)

- Prévoir les temps nécessaires pour la réception et le stockage des livraisons
- Organiser sa mise en place et la préparation du service
- Les différentes étapes du service de l'accueil à l'encaissement
- Organiser son service et la relation avec la cuisine



Les méthodologies à acquérir : (7 heures)

- Les méthodes de services de mets
- Les méthodes de services des boissons
- Les règles de bienséance à respecter
- La découverte des techniques spécifiques (flambage, découpage...)
- Le respect des procédures et des règles de la profession



Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de maîtriser l'ensemble des techniques et de l'organisation du service en restauration.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2



Objectifs pédagogiques

Techniques de base, présences, comportement en salle.

