



Programme de Formation

Les Bases du service en Salle

Réf. 2806SR-01

OBJECTIFS

Acquérir les techniques et postures professionnelles essentielles pour assurer un service en salle fluide et de qualité.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable

Organiser et dresser une salle avant le service (mise en place)
Maîtriser les techniques de port de plateau et de service à l'assiette
Prendre une commande et la transmettre correctement en cuisine
Adopter une posture professionnelle (tenue, gestes, communication)

PROGRAMME

Mise en place et organisation de la salle avant service

Techniques de port et de service (plateau, assiette, boissons)

Prise de commande et circulation de l'information salle-cuisine

Posture professionnelle et gestion du rythme de service

MODALITES D'EVALUATION

Mise en situation pratique de service en fin de formation.

LES + DE LA FORMATION

Formation 100% pratique en conditions réelles de service.

PUBLIC

Personnel de salle débutant, reconversion professionnelle, extras

PREREQUIS

Aucun prérequis

MODALITES

Présentiel, mises en situation en salle

PARCOURS DUREE

14h

DATES

A convenir selon planning

DELAIS D'ACCES

Clôture des inscriptions :
7 jours avant le démarrage de la formation.
Clôture des dossiers 15 jours avant le
démarrage
de la session pour les financements OPCO.

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour solutions adaptées

TARIF

Sur demande

MOYENS PEDAGOGIQUES

Mises en situation de service réel, jeux de rôles, démonstrations gestuelles, fiches techniques.

SUIVI ET EVALUATIONS

Mise en situation pratique de service en fin de formation.