

Restauration - service en salle

Objectifs

Compétence visée

- Intégrer les Bonnes Pratiques de service en salle

Aptitudes

- Appréhender l'importance de l'accueil dans la restauration
- Présenter les plats et boissons de manière professionnelle
- Transmettre les commandes
- Interagir avec la clientèle
- Maîtriser les règles de sécurité

Les plus de ce programme

Modalités de positionnement et d'évaluation:

- Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation, par grille de positionnement

Modalités pédagogiques:

- Apport théoriques et méthodologiques (documents et bonnes pratiques)
- Exercices pratiques
- Echanges et réflexions sur les situations concrètes apportées par les participants

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Module 1 : Révision des techniques du service

- Les différentes techniques de service
 - Le service à l'assiette
 - Le service au plateau
- Application des circuits pendant le service
- Fluidité du service (marche en avant)
- Débarrassage et redressage des tables

Module 2 : Interaction

- Donner une image positive
- L'hygiène de vie
 - Les règles d'hygiène corporelles
 - Les règles d'hygiène vestimentaires
- Savoir être
 - Discrétion
 - Prise en compte des remarques
- Règle d'hygiène et sécurité

Mise en application :

- le déroulement du service
 - Observation
 - Analyse
 - Débriefing
- le débarrassage, le rangement et la mise en état de la salle

Module 3 : HACCP adapté à une activité de restauration collective

- Préparer et présenter des plats :
 - les différents modes de cuisson - réchauffage
 - les règles de conservation (chaud-froid)
- Connaître et utiliser le matériel et les produits :
 - connaître la terminologie
 - mettre en route les équipements, repérer leur dangerosité
 - connaître les produits ménagers, leur dosage et leur utilisation
 - savoir nettoyer, désinfecter et ranger son matériel selon le protocole

Public

Travailleurs d'ESAT Aucun prérequis

Durée

2 jours