

ROOM SERVICE ET PRESTATION VIP EN CHAMBRE

Nouveauté 2019

Objectifs :

Rendre plus attractif et original les prestations VIP room service et chambre

Contenu :

Confectionner des plateaux VIP / méthodes et astuces.

Choisir les supports et les contenants adaptés.

Apprentissage des découpes de fruits et légumes pour mise en valeur des plateaux.

Apprentissage d'une réalisation de corbeille fruits.

Décoration et mise en valeurs avec un seul produit ou plusieurs variétés d'un seul produit.

Méthodes pédagogiques :

Support audio-visuel.

Apprentissage théorique et techniques

Support cahier

Public concerné :

Tout public du secteur de l'hôtellerie : personnel de restaurant, room service, relation clientèles, barmaid.

Pré requis :

Notion de service

Durée : 2 jours – 14 heures

Prix net : 1 200 €

Dates : 14 et 15 février 2019

Lieu de la formation : FERRANDI - 28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris