

LES FONDAMENTAUX DU SERVICE DE RESTAURANT



OBJECTIFS :

- Acquérir les bases du service en restauration.
- Adopter les attitudes et les gestes appropriés du service.
- Organiser son travail.



CONTENUS :

- Mise en place de la salle de restauration: tables, bar, consoles, office, vestiaires.
- Dressage des tables en fonction du type de restauration et du menu.
- Mise en place du matériel : vaisselle, couverts, verrerie, petit matériel de service.
- Service des mets, des boissons froides et chaudes.
- Organisation d'une fin de service et mise en place du suivant.
- Savoir-faire et savoir-être lors d'un service de restauration : accueil, prise de commande, présentation de la note et prise de congé clientèle.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Démonstrations des pratiques professionnelles.
- Apports théoriques et mise en situation.



PUBLIC CONCERNÉ :

- Toute personne souhaitant acquérir les bases du service en restauration.



LIEU DE LA FORMATION :

FERRANDI PARIS
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 PARIS



DURÉE : 3 jours – 21 heures



TARIF TTC : 990 €



VOTRE INTERLOCUTRICE :

Florence ESTAGER-LAURENT - 01 49 54 17 52
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

www.ferrandi-paris.fr