

## « Techniques de base de service en salle »

### Objectif de la formation :

- Identifiez le matériel et les tenues adéquates pour le service en salle
- Mémoriser les étapes de la mise en place d'une salle de restaurant
- Utiliser les termes appropriés au service en salle
- Appliquer le bon comportement lors d'un service en salle
- Pratiquer les différents services en salle

**Public :** Tout public

**Tarif :** 550 euros

**Durée :** 21 heures

**Prérequis :** Aucun

**Financement :** CPF, Plan de développement des compétences

**Accès à la formation :** Entrée et sortie permanente. Action de formation accessible aux publics en situation de handicap

**Modalités du dispositif d'évaluation :** Évaluations des acquis en fin de formation

**Validation :** Attestation de formation

**Moyens pédagogiques :** Ressources pédagogiques et échange avec des professionnels du terrain.

### **Méthodes Pédagogiques :**

Cette formation peut être modularisée, individualisée selon profil. Lors de la formation plusieurs méthodes et techniques sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence. Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation.

Les techniques utilisées sont : mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming.





## **Programme de la formation**

### **1. Identifier le matériel et les tenues adéquates pour le service en salle**

- **Le mobilier de service :**
  - Les tables et les chaises
  - Le linge : nappes et serviettes et liteaux...
  - Le guéridon
  - La console et ses compartiments
  - Les couverts
  - Le matériel annexe : réchaud pour flamber, plaque chauffante...
  
- **Les tenues :**
  - Le tablier ou blouse
  - La tenue homme
  - La tenue femme
  - Les chaussures
  - Les accessoires : nœud papillon, cravate ou autre....

### **2. Mémoriser les étapes de la mise en place d'une salle de restaurant**

- Le plan de la salle
- La carcasse
- Le nappage
- Le dressage des tables
- La numérotation des tables

### **3. Utiliser les termes appropriés au service en salle**

- Le bon de commande : ses mentions, sa rédaction
- La liaison salle/cuisine : vocabulaire adapté
- La gestion d'un commis : vocabulaire adapté

### **4. Appliquer le bon comportement lors d'un service en salle**

- Les règles de préséances
- L'accueil client
- Le départ client





## 5. Pratiquer les différents services

- Les étapes d'un service : mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert
- Le service à la française
- Le service à l'anglaise
- Le service à la russe (guéridon)
- Le découpage et le flambage
- Le service à l'assiette

### Contactez-nous !

[www.crc-formation.fr](http://www.crc-formation.fr)

04.94.88.58.59

[contact@crc-formation.fr](mailto:contact@crc-formation.fr)

245, avenue de l'université

Le nouveau parc St Clair

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

Offre actualisée 2023

