



L'ACCUEIL ET LE SERVICE EN RESTAURATION

Objectifs

Organiser son travail
Prendre les commandes
Servir les plats et les boissons en adoptant les attitudes et gestes appropriés

Programme



Apprendre les règles de base du service

- Prise de commande, le suivi de la commande
- Prise en charge de la table jusqu'au départ
- Encaissement

La mise en place du restaurant

- Tables, bar, consoles, office, vestiaire
- Dressage des tables en fonction de la clientèle et du menu
- Le matériel : vaisselle, couverts, verrerie, petit matériel de service
- La présentation du menu et de la carte des mets et des boissons
- La prise de commande et sa codification écrite (cuissons, garnitures, boissons, préséance)
- Le service des mets et des boissons froides et chaudes

L'utilisation du matériel de bar

- Machine à café
- verre à mélange
- shaker
- machine à laver les verres

Public

La formation s'adresse aux restaurateurs et aux serveurs

Durée et tarifs

1 jour
Tarifs et devis sur demande

Stage Inter-entreprises :

Mini groupes de 6 à 10 personnes constitués de stagiaires issus d'entreprises similaires ayant les mêmes objectifs

Stage Intra-entreprise :

A partir de 2 personnes, entièrement dédié aux objectifs de l'entreprise

