

## L'organisation du service en salle

### Modalités pédagogiques

**Durée** : 7 heures, 1 jour

**Horaires** : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

**Lieu** : Voir convention

**Participants** : 1 mini – 8 max

**Dates** : Voir convention

**Niveau** : Initiation

### Présentation de la formation

Cette formation vous permettra de vous familiariser et de maîtriser les techniques professionnelles du service à table.

### Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Maîtriser les techniques de service en salle
- Assurer un service en salle de qualité
- Répondre avec efficacité aux attentes des clients

### Public visé et Prérequis

Public visé :

Employés de restauration, commis de salle, serveur, serveuse et toute personne souhaitant se familiariser avec l'organisation du service en salle.

Prérequis :

Il est fortement recommandé d'avoir une expérience préalable comme serveur ou employé dans la restauration.

### Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

### Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

#### Jour 1

Matin

#### Mise en place de la salle à manger

- Préparation des tables et nappages
- Mise en place des différentes pièces composantes d'un couvert

#### L'accueil et la prise en charge du client

- Tenue vestimentaire
- Attitude et comportement
- Suivi du client

### Présentation de la carte

- La composition et l'argumentation commerciale des mets
- Les boissons proposées à la carte
- L'accord des mets et des vins

Après-midi

### La prise de commande et son exécution

- L'attitude gestuelle
- La rédaction du bon de commande
- L'annonce des bons

### Les règles de service

- Consignes de bien à respecter
- Savoir rester à sa place
- Savoir devancer les demandes des clients

## Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

### Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

### Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé

## Modalités d'évaluation

**Avant la formation** : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

**Pendant la formation** : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

**En fin de formation** : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

### Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

**Après la formation** : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

## Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé dans la cuisine depuis plus de 20 ans.

## Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émergence par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

## Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.