

SERVICE EN SALLE DANS NOS RESTAURANTS



AFORMESO

Le service à table dans un restaurant demande un véritable savoir-faire. Nous aspirons dans cette formation à vous donner les clefs du métier de service et vous sensibiliser à l'importance de l'expérience client. Ce stage sera avant tout pratique pour que vous puissiez mettre en place les acquis dans vos établissements.

 **Durée**
2 jours soit 14 heures en présentiel

 **Public**
Tous les professionnels travaillant dans le secteur du médico-social

 **Prérequis**
Aucun

 **Intervenants**
Formateur en enseignement en lycée professionnel CHR

 **Capacité d'accueil**
10 stagiaires maximum

Méthodologie d'évaluation

 Délivrance d'une attestation de formation aux stagiaires. Évaluation au cours de la formation via des mises en situations afin de valider les savoir-faire, les savoir-être et les acquis.

 **Prix**
Tarif de groupe : nous contacter
Tarif individuel : à partir de 300€/jour

Objectifs de la formation :

- Connaître les règles de service, de sa préparation à la prise de congés
- Comprendre l'importance du Briefing
- Savoir effectuer une bonne Mise en Place
- Connaître les bons gestes de service
- Prendre en compte la vision des résidents

Méthode et moyens pédagogique employés :

- Approche théorique appuyée sur des supports de formation élaborés par le formateur
- Mise en situation
- Salle équipée (vidéo projecteur, paperboard)

Programme :

1- L'importance du repas pour nos clients

- a. Le repas est un acte vital
- b. Le repas, instant de plaisir
- c. L'instant repas en institution

2- Réaliser une mise en place / Importance du briefing

- a. Réaliser la carcasse
- b. Connaître les besoins/attentes du service en préparation
- c. L'organisation des offices (optimisation des pas/gestes/du temps)
- d. L'entretien des locaux et du matériel
- e. Organiser sa mise en place / réaliser un dressage

3- Adapter au mieux ses pratiques pour les personnes âgées afin d'engager un accompagnement bienveillant

- a. Accueillir les résidents au restaurant
- b. Satisfaction des résidents
- c. Réponse aux attentes des résidents
- d. Utilisation appropriée d'un vocabulaire adapté, clair et précis
- e. Pertinence de la communication orale
- f. Présentation du menu à la voix et proposer les prestations complémentaires

4- Le service

- a. Préparation du matériel en amont (assiette de service)
- b. Gestion des régimes alimentaire spécifiques
- c. Rythme du repas et impact sur la satisfaction
- d. Le débarrassage (méthode et hygiène)

5- Geste et posture

- a. Port d'assiettes
- b. Port d'un plateau chargé
- c. Utilisation d'un liteau pour le service du vin
- d. Tenue en salle / uniforme / hygiène corporelle
- e. Le sourire, la prestance

6- Normes HACCP. Hygiène, prévention et sécurité alimentaire : rappel des fondamentaux

- a. Principes de circuits propres/sales
- b. Températures des denrées alimentaires
- c. La conservation et les risques bactériens
- d. Nettoyage du matériel et stockage

Nous contacter

Jonathan CAMBRAY - Chargé de formation
06 74 81 74 33 contact@aformeso.fr