FORMATION AU SERVICE EN SALLE A MANGER

FOME 028-A

MAJ 01/02/2023

Personnel concerné

Personnel de service.

Pré-requis

Aucun.

Buts professionnels

- Réussir l'ensemble de la prestation service en salle à manger.

Objectifs pédagogiques

Etre capable :

- de nettoyer et préparer la salle de restauration,
- de décrire et mettre en œuvre les différentes tâches d'un serveur

Mode d'évaluation

Une évaluation qualitative de la formation est demandée aux stagiaires en fin de stage.

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et de travaux d'application.

Documentation : un support de cours est remis aux stagiaires.

Durée

3 jours

Accessibilité aux personnes handicapées

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contact

Odile BUGAT au 05 59 90 01 18 ou odile.bugat@asfo.fr

PROGRAMME

LA FONCTION D'ACCUEIL

- L'accueil : un état d'esprit
- Les procédures de l'accueil
- Accueil et communication

LA MISE EN PLACE

- La tenue et l'hygiène du personnel
- Le mode d'emploi et l'entretien du matériel
- Le mode d'emploi et l'entretien du matériel
- La mise en place de la salle
- Le dressage et la décoration des tables
- La présentation des tables

LE SERVICE EN SALLE A MANGER

- La technique pour le port des assiettes
- Les différents services
- Le découpage et la présentation
- La méthode de débarrassage

ASFO Béarn Soule Bigorre - Parc d'Activités Pau-Pyrénées - 17 avenue Léon Blum – **64000 PAU**
Tél. 05 59 900 120 – Fax 05 59 840 422 contact@asfo.fr
N° SIRET : 782.355.408.000.25 – N° Déclaration d'activité : 72.64.00007 – UAI 0642020Y
Organisme certifié Qualiopi, pour « les actions de formation, les bilans de compétences et les actions de formation par apprentissage » sous le n°00245