

## Service des mets & des boissons

### Compétences en Hôtellerie-Restauration

#### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants devront être en mesure de :

- Effectuer un service complet des mets & des boissons en appliquant des techniques simples et efficaces.

#### PUBLIC CONCERNE

Tout personnel travaillant au service en restauration.

#### CONTENU

Les thèmes suivants seront développés par l'intervenante :

- Service des mets à l'assiette
  - transport des assiettes (3 et 4)
  - service dans les règles (en fonction de l'espace et de l'établissement)
  - technique de débarrassasse de plusieurs clients à la même table (en salle et à l'office)
- Service des boissons
  - présenter et déboucher les vins (sur table et en seau)
  - service du vin à la bouteille
  - service du vin au verre
  - transport des boissons (froides et chaudes) au plateau
- Organisation du service dans son rang
  - chronologie des activités du service
  - gestion des priorités
  - suivi des tâches à réaliser

#### OUTILS / METHODES

Les méthodes d'animation développées privilégient les méthodes actives, inductives. C'est-à-dire qu'il sera proposé aux participants de partir de leur expérience, de leur situation professionnelle, de leurs représentations. Les participants deviennent ressources en complément de l'animateur.

- Jeux de rôle
- Mise en situation
- Analyse de pratique

#### PRE-REQUIS

Expérience dans le domaine

#### INTERVENANTS

Madame Sandra FEBRE, formatrice en techniques de service en restauration

Formation et diplômes :

- BP Hôtellerie spécialité Service & Commercialisation
- Maître d'Apprentissage
- 15 ans d'expérience en service restauration en France et à l'étranger, chef d'établissement Hôtel-restaurant pendant 10 ans
- Diplôme de Formateur d'adulte de Niveau III, formatrice depuis 5 ans

#### DUREE

Module de 14 heures en format groupe interentreprises ou en intra (2 jours)

#### TARIF

Sur demande

#### CALENDRIER

Nous contacter

#### CONTACT

dominique grelié  
02 28 44 32 29

#### ENGAGEMENT

Soyez en mesure d'effectuer un service complet des mets & des boissons en appliquant des techniques professionnelles simples et efficaces.



**CAP FORMATION**

6 rue Benoît Frachon - 44800 SAINT-HERBLAIN / Tel : 02 28 44 32 14 / Fax : 02 28 44 32 39

capformation@capformation.net / www.capformation.net

Code NAF : 8559 A - SIRET : 493 588 222 000 56

Association Loi 1901 - enregistrée sous le numéro 52 44 05 195 44 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.





## Service des mets & des boissons

### Compétences en Hôtellerie-Restaurant

#### FINANCEMENT

---

Plan de formation de l'entreprise,  
auto-financement, CPF



#### CAP FORMATION

6 rue Benoît Frachon - 44800 SAINT-HERBLAIN / Tel : 02 28 44 32 14 / Fax : 02 28 44 32 39

capformation@capformation.net / www.capformation.net

Code NAF : 8559 A - SIRET : 493 588 222 000 56

Association Loi 1901 - enregistrée sous le numéro 52 44 05 195 44 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

