

SERVICE À TABLE DANS UN RESTAURANT EN CIRCUIT-COURT

La restauration est, à l'heure actuelle, l'un des secteurs qui attire le plus de personnes en reconversion professionnelle. De nouvelles filières émergent, porteuses de sens et au cœur d'enjeux environnementaux et humains qui attirent des personnes dans ce secteur aux usages très codés.

Cette formation s'adresse à cette nouvelle génération de restaurateur.ice.s qui cherchent comment adapter ces pratiques à une nouvelle manière de concevoir le métier.

A travers une approche pratique (port de plateaux, débarrassage, service du vin...) et théorique (vocabulaire œnologique, organisation d'un service...), elle est faite pour amener aux stagiaires les bases à partir desquelles construire leur propre système.

PROGRAMME :

1- La technique du service (selon le niveau initial des stagiaires)

- Dressage et débarrassage d'une table
- Port d'un plateau chargé de boissons
- Port de 3 assiettes de manière stable
- Marqueurs visuels et organisation mentale pour le service d'une table
- Service du vin et des boissons à table
- Bien rédiger un bon de commande
- Service barista du café (optionnel)

2- Comprendre les grands principes d'un service pour créer le sien à son image

- Quels rôles/tâches dans une salle de restaurant ?
- Quelles communications pendant un service ?
- Diviser sa salle pour mieux régner, vraie ou fausse bonne idée ?
- Les grandes étapes d'un service

3- Penser la relation aux client.e.s

- Quelle posture adopter dans nos structures vis-à-vis de la clientèle ?

- Définir un langage collectif au sein d'une équipe pour parler des engagements et particularités de son restaurant
- Trouver des moyens de faire connaître ces engagements aux client.e.s même pendant un rush

4- Connaître le vin pour élaborer sa carte

- Rappel des bases sur la conception du vin
- Le parcours du vin, de la vigne au verre
- Principe des appellations dans le vin Français
- Différences entre les vins "conventionnels", bios, en biodynamie, nature...
- Points de vigilance lors de la sélection d'un vin

5- Déguster et parler du vin

- Vocabulaire œnologique et sensibilités personnelles
- Déguster un vin "à l'aveugle"
- Retransmettre les traits d'un vin à la clientèle
- Les défauts dans le vin

Mis à jour le : 25 mai 2021



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Avoir l'aisance technique nécessaire à la bonne exécution des tâches de service
- Rendre le service plus fluide, efficace et agréable pour les clients
- Transmettre au public les engagements et particularités de sa structure
- Choisir un vin bio ou nature et bien le vendre

ÉVALUATION :

Auto-évaluation des compétences acquises à la fin de la formation. Validation par les formateurs.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Manipulations des éléments de service
- Partage d'expérience comme serveur-euse ou client-e
- Présentation des théories de la restauration traditionnelle pour en tirer ce qui paraît adaptable dans les activités des participant-e-s
- Présentation théorique sur le vin et dégustation "à l'aveugle"

FORMATEUR :

Emmanuel BLAVIER

PUBLIC :

Serveur-euse-s ou gérant-e-s dans un restaurant en circuit-court ; futur-e-s restaurateur-i-ce-s en création d'activité.

Prérequis : aucun.

DURÉE :

1 journée, 7 heures.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Membre du Grenade: 175€
Financement OPCO ou employeur : 250€
Financement personnel : nous contacter.

DATES :

6+7 DÉCEMBRE 2021

INSCRIPTION :

contact@le-grenade.fr



100% de nos stagiaires
satisfaits ou très satisfaits
par cette formation

