

SARL FORGET – Centre de formation

Acquérir les bases du service en restauration pour des missions courtes ou vers l'emploi durable

Public Cible et Prérequis

Les personnes souhaitant acquérir des compétences de base du métier de serveur en restauration pour assurer un service de qualité lors de missions courtes « extras » ou vers l'emploi durable

Prérequis : Savoir lire et écrire

Objectifs

Connaître les bases des techniques de portage d'assiettes, plateaux, verres, tasses à café.

Savoir lire un plan de salle

Savoir débarrasser et redresser un couvert

Connaître le vocabulaire professionnel (annoncer et réclamer)

Savoir apporter une réponse à la réclamation d'un client

Connaître les bases de l'hygiène en salle

Modalités et délais d'accès

Inscription sous 72 h

Délai d'accès à définir au cas par cas

Pour les dates de sessions, nous contacter par mail : bistrotcforget@orange.fr

Service en restauration

Modalité de la formation : Présentiel

Durée et tarif : 2 jours x 7 heures

Tarif en euros : Tarif en euros : Tarif individuel 1800 € HT / Groupe sur devis

Nombre de personnes : Minimum 3 personnes maximum 5 personnes

Informations pratiques

Les formations sont organisées au centre de formation ou directement chez le client en fonction du nombre de participant

Lieu : 53 avenue de Paris - 19100 Brive La Gaillarde

Restaurant Bistrot C Forget à disposition pour les formations pour plus de réalisme pour les apprenants

Formation dans l'entreprise du client possible également avec sa propre cuisine et salle de restaurant

Accessibilité

Etablissement accessible aux personnes handicapées (CF registre d'accessibilité)

Pour tout renseignements demandez à contacter le référent handicap.

Le programme

Jour 1

Savoir lire et créer un plan de salle

Réaliser une carcasse

Placer les réservations

Les techniques de portage d'assiettes

1,2, 3 assiettes jusqu'à la table

Assiettes chaudes

Assiettes froides

Démonstration par le formateur, support théorique et visuel

La communication interne

Jour 2

Contrôle des acquis

Réaliser une carcasse et placer les réservations

Débarrasser avec couverts et redresser

La communication interne

Apprentissage de nouvelles techniques

Les techniques de portage de plateau/verres, tasses à café...

Apprendre à apporter une réponse à une réclamation client

Jeux de rôles

Jour 3

Mise en situation

Tests sur les acquis de la formation

Jour 4

Les évaluations sont faites pendant l'ouverture du restaurant avec de vrais clients

Compétences métier

Posture professionnelle

Théories et techniques

Modalité d'évaluation des connaissances

Evaluation des connaissances individuelles pendant la formation sous forme d'un questionnaire et de mise en situation.

Modalité d'évaluation et d'appréciation de la formation par le stagiaire

Fiche d'évaluation de la formation remise aux stagiaires en fin de formation.

Validation

En fin de formation, une attestation sera remise aux bénéficiaires précisant la nature, les acquis et la durée de la formation.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et pratiques sur support de cours (livret stagiaire) mise en situation avec jeux de rôles

Le rôle du formateur : proposer un apport théorique et pratique

Les matériels utilisés : restaurant d'application avec le matériel adapté pour les mises en situations

Les documents remis aux participants : livret stagiaire

Exercices de mise en application, contrôle oral, test de fin de formation pour évaluer les acquis