



RENCONTRONS-NOUS !

CRÉ@VALLÉE SUD

SIRET : 753 127 398 00026

05 53 45 85 70  
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

AVENUE DE BORIE MARTY  
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

DÉCLARATION D'EXISTENCE :  
72 24 01587 24

adhénia formation

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

INFORMATIQUE, TECHNIQUE  
ET BUREAUTIQUE

COMMERCE, MARKETING,  
COMPTABILITÉ, GESTION

RELATIONS ET  
RESSOURCES HUMAINES

DÉVELOPPEMENT  
PERSONNEL

SÉCURITÉ ET SANTÉ  
AU TRAVAIL

LANGUES  
ÉTRANGÈRES

# RESTAURATION : LES BONNES PRATIQUES DU SERVICE EN SALLE



1 / 2



Soyez acteur de votre parcours de formation et passez à l'action !

## Objectifs

- Comprendre les différentes étapes d'un service de restauration
- Respecter les normes d'hygiène lors du service de restauration
- Réaliser et améliorer la présentation du service de restauration
- Professionnaliser son accueil client et adapter sa communication

## Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation

La pédagogie est basée sur le principe de la dynamique de groupe avec alternance d'apports théoriques, de phases de réflexion et de confrontation d'expériences.

Des exercices pratiques accompagnent les apports théoriques et permettent un entraînement concret.

Le formateur est attentif à ce que chaque participant s'approprie méthodes et outils. Il pratique un accompagnement comportemental personnalisé à chaque apprenant par des méthodes d'écoute et de questionnement.

Chaque participant recevra avant le stage un document sur lequel il précisera ses attentes. Ce document permettra au formateur d'orienter la formation en fonction des objectifs de chacun.

## Programme

**1. Ordonnancement d'un service : préparation, mise en place et débarrassage**



**Durée de formation**  
4 jours soit 28 heures



**Public**  
Ce stage s'adresse à tous les restaurateurs et le personnel en restauration.



**Prérequis**  
Aucun pré-requis.



**Niveau / Certification Obtenue**  
Attestation de formation.



**Type de formation / stage**  
Intra/Inter/Accompagnement individuel.



# RESTAURATION : LES BONNES PRATIQUES DU SERVICE EN SALLE

2 / 2



- Comprendre les règles du service
- Développement des différentes étapes de travail pour réaliser un service en restauration
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation

## 2. L'hygiène lors du service de restauration

- Comprendre les règles d'hygiène
- Présentation des règles d'hygiène avant, pendant et après un service
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation

## 3. L'art de la table

- Présentation des règles de l'art de la table
- Créer la table de tous les jours
- Comment créer une table de fêtes avec des accessoires de tous les jours

## 4. Les règles de discrétion au sein du lieu de travail et à l'extérieur

- Présentation des règles de discrétion en restauration
- Comprendre ces règles

## 5. Professionnaliser son accueil

- Présentation et techniques d'accueil
- L'écoute active
- Adapter sa communication
- Gérer les situations délicates