

# FORMATION CHR : LE SERVICE

## Le service à table

RST.01

### PUBLIC CONCERNÉ

- Employés de restauration traditionnelle ou collective
- Commis de salle
- Serveurs tout type de restauration

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Mise en situation
- Jeux de rôles

### FORMATION INTRA

Prix HT par Jour : 1090€  
Durée conseillée : 2 jours

### FORMATION INTER

Prix HT par session : Nous contacter au  
0164210994

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maintenir les techniques de mise en place de différents types de services dans le respect des règles d'hygiène et de qualité
- Assurer le déroulement de différents services avec professionnalisme
- Assurer les service des boissons en toutes circonstances (restaurants, banquets, etc.)

### PRÉ-REQUIS

- Avoir une expérience préalable comme serveur ou employé dans la restauration

### PROGRAMME

- **L'importance de l'accueil**  
Les spécificités de l'accueil en restaurant gastronomique
  - L'accueil du client
  - La prise en compte de ses besoins
  - Les attentes et craintes des clients
  - L'anticipation

- La prise de congé des clients  
La notion d'accueil dans son acception la plus large  
Les savoir-faire de pointe :
  - Donner de soi et de ses prestations une image positive et en cohérence avec son environnement professionnel (communication externe).
  - La relation avec l'équipe de salle et l'équipe de cuisine (communication interne)

- **La fiche de poste (Rôle et consignes)**  
Chronologie et techniques de mise en place  
Pour le service à la carte  
Pour les tables d'exception (V.I.P.)

- **Techniques de nappage et vérification du linge**

- **Le déroulement du service**  
La préparation et les opérations de mise en place des matériels et des mobiliers selon les techniques professionnelles et les exigences commerciales  
Rappel des différentes techniques de service :
  - à l'assiette
  - à l'anglaise
  - au platLe service du fromage

**CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE**  
**38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94**  
**Internet : [www.cnfce.com](http://www.cnfce.com) E-mail : [info@cnfce.com](mailto:info@cnfce.com) - FAX : 01.64.72.03.69**

Le service de toutes les boissons (apéritifs, vins, digestifs, autres boissons chaudes ou froides)  
Le débarrassage et le rangement

• **La préparation d'une carcasse (facultatif)**

Pour une salle de restaurant (tables, chaises, guéridons, etc.)

Pour un buffet

Pour un banquet