



EFFECTUER UN SERVICE EN SALLE TRADITIONNEL

OBJECTIF DE LA FORMATION

CONTENU DE LA FORMATION

PRÉPARER LA SALLE ET LES ESPACES ATTENANTS

- Adapter la disposition du mobilier selon le nombre de couverts
- Veiller à ce que l'établissement soit accueillant
- Veiller à ce que les boissons soient stockées dans les endroits appropriés
- Vérifier les caractéristiques des boissons avant leur stockage (propreté de certaines bouteilles (DLC...))
- Respecter les règles de valorisation des stocks (FIFO, LIFO)
- Veiller au réapprovisionnement des dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour en fonction du moment de la journée

À l'issue de la formation l'apprenant va savoir :

- Préparer la salle et les espaces attenants
- Mettre en place les tables dans un service traditionnel

METTRE EN PLACE LES TABLES DANS UN SERVICE TRADITIONNEL

- Utiliser les produits de nettoyage, les doser correctement
- Nettoyer les dessus de tables avec les produits appropriés selon le revêtement
- Dépoussiérer ou nettoyer les assises des chaises, bancs...
- Veiller à la propreté des couverts, assiettes et verres, nappes et serviettes
- Débarrasser une table selon les normes de sécurité en vigueur et au moment opportun en respectant la préséance (dame en premier) et du bon côté (celui qui ne gêne pas le client)

