



Restaurant Traditionnel – Club de Direction-Restaurant d'Entreprise

★ **MODULE 4 : LE SERVICE DE TABLE** (PERFECTIONNEMENT EN SERVICE)



Formateur : Olivier Berté

Durée : 7 heures (soit une journée de formation)

Références : Conseil Général des Ardennes (Charleville Mézières), Fondation Nationale de Sciences Politiques (Paris), Siège du Crédit Foncier (75001 Paris), Siège de Pernod Ricard Europe (75007 Paris)

Pratique (6 heures)

- Simulation des différents services (à l'anglaise, à la française, guéridon et à l'assiette)
- Nappage, dressage (choix de la vaisselle, verrerie, couverts..), décoration
- Service des boissons (alcool, vin, jus de fruits, café, thé...)
- Service du Petit Déjeuner
- Mise en valeur d'un buffet
- Mise en valeur d'un service banquet



Théorie (1 heure)

- Organisation de la salle

Coulisses du Chef – Formations professionnelles
7, rue Paul Lelong - 75002 Paris - Tél. 01 40 26 14 00
<http://formation-cuisine-paris.com>

Numéro de déclaration - prestataire de formation : 1175 39246 75