



## Se perfectionner dans le service en salle

GRETA Lorraine Centre  
 GRETA Lorraine Sud  
 GRETA Lorraine Nord  
 GRETA Lorraine Est  
 GRETA Lorraine Ouest

### Modalités :

En centre de formation, En intra-entreprise

### Correspondant :

Pôle SHRTA

### Public visé :

Tout public

### Domaine :

Hôtellerie Restauration Tourisme

### Type d'action :

Formation non diplômante

### Entrées et sorties permanentes :

Non

### Rythme :

Temps plein

### Niveau d'entrée :

Tous niveaux

### Niveau de sortie :

Tous niveaux

### Objectifs professionnels

Commercialiser les prestations et participer à la fidélisation de la clientèle

Mettre en oeuvre les techniques permettant d'assurer la mise en place

Mettre en oeuvre les techniques permettant d'assurer les préparations d'office

Mettre en oeuvre les techniques permettant d'assurer le service des mets et des boissons

### Contenu

Approche commerciale du métier

La mise en place au restaurant

Les techniques de service :

nappage et dressage

décoration simple (pliages de serviette simples- décoration de saison)

règles et techniques de service (plateau- assiette- anglaise- guéridon)

règles et techniques de débarrassage

découpes et flambages simples

Le service des boissons

La mise en place et le service buffet

### Pré-requis

### Objectifs professionnels

### Modalité de validation et reconnaissance des acquis

### Méthodes pédagogiques

Mise en situation sur plateaux techniques professionnels

### Objectifs professionnels

### Modalités et délai(s) d'accès

### Complément d'informations

Pour les salariés de la branche Hôtellerie restauration cette action peut être prise en charge intégralement

Une participation aux frais annexes de formation est également possible dans certains cas