



OBJECTIFS

- ✓ Acquérir les réflexes qui seront nécessaires et appréciés par les restaurateurs et traiteurs
- ✓ Maîtriser les techniques de base pour réaliser la mise en place des mets et des vins

CONTENUS

Mise en place à la carte

- Accueil des participants et premières consignes
- Présentation des locaux et du matériel utilisé
- Réalisation du nappage et pliages de serviettes
- Port d'une pile d'assiettes, couverts et verres
- Nettoyage et entretien du matériel
- Service et débarrassage
- Remise du couteau sommelier et du ramasse miettes

Mise en place en banquet

- Réalisation d'une mise en place en banquet d'une table de 4 couverts en fonction d'un menu expliqué
- Analyse des mises en place de chacun par les autres
- Notions de la pince à appliquer pour le service du pain
- Service et débarrassage de 4 assiettes
- Port d'assiettes chaudes

Travail en atelier

- Mise en place en banquet d'une table de 5 couverts nappée
- Service à l'anglaise et débarrassage
- Service à l'assiette clochée
- Port d'un plateau de verres et passage d'une porte
- Débouchage et service d'une bouteille de vin

Démonstration puis réalisation

- Mise en place banquet en fonction d'un menu tiré au sort d'une table de 5 couverts
- Service du pain à l'anglaise / service du vin
- Servir, annoncer et débarrasser
- Port d'assiettes chaudes et débarrassage
- Rappel des consignes

MODALITES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et exercices pratiques

L'action de formation se déroule dans une salle de cours équipée

Groupe de 10 personnes maximum

Evaluation écrite sur la mise en place à la carte et en banquet

Evaluation et correction d'une mise en place à la carte

ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI

Cette formation est mise en pratique lors de 3 extra encadrés par des professionnels validant la formation. Un certificat permet de postuler auprès d'agences spécialisées telles que Interaction Thedra, Adéquat Intérim ou directement auprès des restaurateurs et traiteurs.

MODALITE D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation à partir de mises en situations concrètes.

Délivrance d'un Certificat de Compétences émis par Sb Formation.

EJ.02.2023

PUBLIC

Toute personne n'ayant aucune formation hôtelière de base (élève, étudiant, personne sans emploi).

Cette formation s'adresse aussi aux élèves intégrant une 1^{ère} STHR qui n'ont pas suivi de seconde spécifique.

PRE-REQUIS

Pour cette formation, chaque candidat devra posséder une tenue professionnelle, soit :

Garçons :

- Chemise blanche
- Pantalon noir
- Nœud papillon noir ou cravate
- Veste ou gilet noir recommandé

Filles :

- Chemisier blanc
- Pantalon noir ou jupe noire (ni trop courte ni trop longue)
- Foulard ou cravate
- Veste ou gilet noir recommandé.

MODALITES DE FINANCEMENT

Plusieurs modalités de financement possibles selon votre situation : autofinancement, OPCO...

DUREE

Formation 4 demi-journées – 16 heures

DELAIS D'ACCES

Formation à la carte. La date de démarrage est négociée au moment de la signature du devis.

TARIF

200.00 € par participant

INTERVENANTS

Formateur bénéficiant d'une solide expérience dans le service. Professeur en lycée hôtelier

VALIDATION

Certificat de compétences délivré par le centre de formation

DATE ET LIEU

Lycée Hôtelier Saint Bénigne

99 rue de Talant 21000 DIJON

Cette formation nécessite un plateau technique et ne peut être délocalisée.

ACCESSIBILITE

Toutes les formations Sb sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contacter le référent handicap Sb.

CONTACT

Laetitia PAUGET

Relation entreprise Sb Formation

03.80.70.12.06

Mail : laetitia.pauget@groupe-sb.org

Procédure d'accès à la formation :

Cette formation est accessible après signature d'une convention de formation et après acceptation des conditions générales de vente de Sb Formation.

Les étapes d'inscription sont les suivantes :

1. Identification lors d'un contact des besoins de formations spécifiques du demandeur.
2. Envoi par Sb Formation du programme de formation et d'un devis.
3. Retour du devis signé et acceptation des modalités de déroulement de l'action.
4. Réception par le demandeur de la convocation à la formation.
5. Démarrage de la formation.

Votre contact durant la formation : Laetitia PAUGET

Public en situation en handicap :

Sb Formation vous propose de contacter son référent handicap qui vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.

Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences :

Sb Formation réalise également des actions permettant de valider un/des blocs de compétences ciblés par cette formation dans le cadre d'un dispositif qualifiant de longue durée permettant la délivrance d'un diplôme ou d'un certificat.

Equivalences : Cette formation ne donne pas lieu à une équivalence.

Passerelles : Cette formation est une composante du cursus hôtellerie – restauration proposé par Sb Formation.

Suites de parcours :

Cette formation peut être complétée par d'autres modules permettant l'acquisition et le perfectionnement de compétences complémentaires.

L'ensemble de notre offre de formation est publiée sur le site internet Sb Formation à l'adresse www.sb-formation.fr

Débouchés :

Les compétences mises en œuvre dans le cadre de cette action de formation visent à la professionnalisation des participants, permettant de développer de nouvelles compétences mobilisables dans votre activité professionnelle actuelle ou à venir.

Valeur ajoutée de Sb Formation :

- Formation animée par des formateurs professionnels en lien avec les entreprises du domaine d'activité concerné.
- Possibilité de poursuivre sa formation dans le cadre d'un parcours qualifiant.
- Formateurs aguerris, et permanents (80% de nos intervenants ont plus de 10 ans d'expérience dans l'animation de formation).
- Entreprises partenaires qui renouvellent leur confiance en Sb année après année (3 000 entreprises ont déjà fait appel à nos services).