

À l'issue de cette formation alliant théorie et pratique, le participant sera capable d'assurer en temps réel la gestion d'un nombre de tables dédié en salle de restaurant et le service au bar.

LA FORMATION

PRÉREQUIS :

Comprendre le français
Savoir lire, écrire et compter.
Avoir une bonne condition physique

PUBLIC VISÉ : Demandeur d'emploi



ACCESSIBILITEAUX PERSONNES

EN SITUATION DE HANDICAP :

adaptation des modalités de la formation selon le handicap.

DURÉE : 302 heures en centre et 98 heures de stage en entreprise

DATES : 06/03/2025 au 02/06/2025

LIEU DE RÉALISATION :

Pointe-à-Pitre et Baie-Mahault

MODALITÉS : Présentiel

METHODES PEDAGOGIQUES :

Alternance de cours théoriques et pratiques ; Mise en situation professionnelle ; Analyse des pratiques professionnelles

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Plateau technique, tableau blanc, supports pédagogiques numériques, connexion internet, ordinateur, salle de cours.

EVALUATIONS & RESULTATS :

Questionnaire d'évaluation à l'entrée en formation ; Évaluation en continu durant la formation ; Attestation de formation ; Enquête de satisfaction stagiaires.

EQUIPE PEDAGOGIQUE :

Formateur spécialisé en art de la table et du service

Formateur hygiène et sécurité hôtelière

DELAIS D'ACCES : 1 mois

TARIFS : 12€/heure.

CONTACTS :

Mail :

contact.imrcaraibes@gmail.com

Téléphone : 0691 266 577

OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. Organiser, gérer le service des convives d'un restaurant
2. Travailler en équipe avec cohésion et efficacité
3. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
4. Assurer le service du bar.

PROGRAMME

Module 1 : Réaliser le nettoyage des locaux et des matériels

- Entretien des parties communes et le mobilier.

Module 2 : Acquérir les techniques de mise en place en restauration

- Assurer le rangement et l'approvisionnement des meubles réfrigérés
- Entretien des couverts et la verrerie
- Effectuer le nappage et le dressage des tables
- Réaliser la mise en place de la console

Module 3 : Préparer l'argumentation commerciale

- Noter les informations lors de la réunion préparatoire dirigée par les responsables de salle et le chef de cuisine

Module 4 : Accueillir, conseiller et servir le client

- Présenter la carte ou le menu
- Prendre la commande du client
- Conseiller et proposer les produits selon les souhaits du client
- Argumenter les cartes du restaurant
- Communiquer les commandes à l'équipe en cuisine
- Faire la visite de courtoisie
- Respecter les règles de bienséance
- Assurer la vente additionnelle

Module 5 : Prendre congé du client

- Réaliser les opérations d'encaissements
- S'assurer de la satisfaction du client
- Raccompagner le client à la sortie
- Débarrasser, nettoyer et redresser les tables pendant et après le service
- Nettoyer et remettre en état la salle de restaurant après la fermeture

Module 6 : Technologie du bar et des cocktails

- Mémoriser les différentes familles de boissons
- Appréhender l'historique du bar (l'office, la MEP, le profil du barman, la législation des boissons)
- Réaliser les fiches techniques des cocktails classiques
- Comprendre la gestion du bar : politique des achats, documents du stock, gestion informatisée.
- Nettoyer et remettre en état le bar et son office.

Date fiche : 20/02/2025

IMR Caraïbes

INSTITUT DU MANAGEMENT RESPONSABLE

« Architecte des métiers de demain »

Siège : 608 Route de Beaumanoir 97190 Gosier

Siret : 901.508.507.00018 – APE 8559A Formation Continue pour Adultes

Certificat QUALIOPi B04893 - NDA n°01973372097