

Le dressage et le service en salle de restauration

Referenz: HYG009

Kategorien: **LEBENSMITTELHYGIENE**

SPRACHE(N):



FR LU

DAUER:

3 STUNDE(N)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

ZIELE

Connaître et savoir maîtriser les points importants du dressage d'une salle et du service.

Personnes concernées:

Personnel du secteur de la restauration.

INHALT

- Organisation du dressage / mise en place
- Organiser un service
- Le métier de service
- Les bases pratiques du service
- Ateliers pratiques

PÄDAGOGIK

Exposés théoriques, exercices pratiques, discussions, échanges d'expériences.

ANFORDERUNGEN

Il est recommandé de procéder à la réalisation d'un audit initial concernant le dressage et le service en salle pour pouvoir personnaliser la formation aux besoins réels.

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise