Le dressage et le service en salle de restauration

Référence :
HYG009

Catégories : HYGIENE ALIMENTAIRE

LANGUE(S) :

FR LU

DURÉE :

3 HEURE(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

OBJECTIFS

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

Personnes concernées:

Personnel du secteur de la restauration.

CONTENU

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

PÉDAGOGIE

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

PRÉREQUIS

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