

FNE FORMATION COVID-19- SPECIAL HCR

Parcours Compétences Techniques - Univers de la salle en Hôtellerie Restauration

Plusieurs questions taraudent les hôteliers-restaurateurs dans cet environnement incertain à propos du COVID-19, puisque celui-ci va nous recroiser encore quelques temps. Que dois-je faire dans mon restaurant, mon hôtel, pour Manager mes collaborateurs ? Quelles dispositions prendre pour assurer une nouvelle dynamique dans mon établissement à sa réouverture ? Comment remettre à niveau les compétences techniques des employés ?

Pour accompagner votre établissement dans la mise à jour des compétences techniques globales du personnel de salle, nous mettons à disposition de vos salariés ce parcours de formation dispensé par un professionnel de la restauration, diplômé en sécurité alimentaire dans les métiers de la restauration qui saura adapter la formation à l'actualité COVID.

Objectifs de la formation

- Répondre avec efficacité et précisions aux diverses demandes des clients,
- Améliorer les techniques de communication et de vente,
- S'assurer d'une parfaite maîtrise de mes techniques professionnelles de mise en place et de service en salle.

Profil des participants

Nous sommes particulièrement sensibles à l'adaptation de nos formations aux personnes en situation de handicap, contactez-nous pour plus de renseignements : contact@themis-formation.com.

Public cible : toute personne travaillant dans l'hôtellerie-restauration ayant un contact avec la clientèle, notamment au personnel de réception et de restaurant.

Prérequis : Cette formation ne nécessite pas de connaissances particulières. Elle est particulièrement adaptée aux personnes opérationnelles en accueil ou en restauration.

Programme

Module 1 : Organiser l'univers de la salle (2 jours)

- **Jour 1**
 - ✓ Actualiser les connaissances sur l'environnement professionnel de la salle de restaurant,
 - ✓ Analyser l'historique des métiers de la salle, leur origine,
 - ✓ Décrypter les codes de l'art de la table,
 - ✓ Identifier les différents modes de service,
 - ✓ Gestion de la mise en place de la salle,
 - ✓ Identifier le lexique professionnel,
 - ✓ Reconnaître le matériel de la salle,
 - ✓ Analyser l'espace de la salle (carcassier).

- **Jour 2**

- ✓ Maitriser les techniques de portage d'assiettes,
- ✓ Appliquer la mise en place des tables,
- ✓ Identifier le nappage et le pliage de serviettes,
- ✓ Maitriser la prise de commande et les suggestions,
- ✓ Appréhender les techniques de vente additionnelles,
- ✓ Maitriser les bonnes pratiques en hygiène de la salle,
- ✓ Définir la gestion des commandes et le suivi des tables,
- ✓ Analyser les différents modes de paiement en restauration,
- ✓ Organiser la gestion de caisse.

Module 2 : Gestion du bar et réalisation de cocktails (2 jours)

- **Jour 1**

- ✓ Actualiser les connaissances de l'environnement professionnel du bar,
- ✓ Développer ses connaissances des produits liés à la création de cocktail (classification des boissons et alcools),
- ✓ Maitriser le réapprovisionnement du bar,
- ✓ Appréhender l'historique du bar et des cocktails,
- ✓ Analyse générale de la classification des boissons,
- ✓ Appréhender les familles de cocktails,
- ✓ Rédiger et lire une fiche technique professionnelle de cocktail,
- ✓ Identifier la verrerie essentielle, le petit matériel et le gros matériel.

- **Jour 2**

- ✓ Maitriser les techniques de portage de plateau,
- ✓ Analyser la tenue des verres, les gestes professionnels,
- ✓ Identifier les techniques de réalisations de cocktails,
- ✓ Élaborer des cocktails créatifs en mixologie,
- ✓ Analyser les cocktails classiques,
- ✓ Appréhender la découpe de fruits (décoration comestibles), gestion des décorations comestibles,
- ✓ Mettre en valeur de façon nouvelle les boissons réalisées par des techniques de décor astucieuses,
- ✓ Identifier la qualité organoleptique d'un cocktail pour un mélange harmonieux,
- ✓ Elaborer des recettes personnalisées (mixologie),
- ✓ Focus sur la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) .

Module 3 : Œnologie, science des vins (1 jour)

- ✓ Appréhender l'historique de la vigne,
- ✓ Identifier la fabrication du vin,
- ✓ Appréhender la fermentation malolactique,
- ✓ Identifier le matériel du sommelier,
- ✓ Analyser l'accord mets et vins,
- ✓ Analyser la spécificité du champagne,
- ✓ Lister les cépages des différentes régions de France,
- ✓ Distinguer les mentions obligatoires d'une étiquette de vin,
- ✓ Identifier la température de service,
- ✓ Analyser la capsule congé,
- ✓ Maitriser le service du vin,
- ✓ Opérer la présentation du vin,
- ✓ Maitriser la suggestion de vente,

Module 4 : Gestes et postures, gestion de déchets en démarche éco responsable (1 jour)

- ✓ Appréhender les gestes et postures fondamentaux et intégrer les gestes spécifiques à la restauration,
- ✓ Diminuer les risques d'accidents et de maladies professionnelles liés aux activités physiques,
- ✓ Participer à l'amélioration des conditions du travail,
- ✓ Mise en évidence des risques d'accidents (osseux, musculaires, articulaires) /Apprentissage du verrouillage lombaire /Apprentissage des postures invariantes,
- ✓ Gestion des gestes en ergonomie,
- ✓ Appréhender la gestion des déchets,
- ✓ Analyser les mentions obligatoires des étiquettes pour un tri sélectif et organisé,
- ✓ Définir l'éco emballage des déchets.

Organisation de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- ✓ Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou en distanciel selon les besoins,
- ✓ Support pédagogique pour les participants,
- ✓ Positionnement individuel pré et post formation,
- ✓ Travail individuel, travail en sous-groupe et travail en plénière,
- ✓ Analyses de cas apportés par les participants,
- ✓ Mises en situation et jeux de rôles.

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

- ✓ Entretien préalable sur les axes d'amélioration désirés,
- ✓ Attestation de réalisation,
- ✓ Questionnaire à chaud pour mesurer l'atteinte des résultats,
- ✓ Questionnaire à froid pour mesurer les compétences développées.

Organisation pratique


Formation : 42 heures - Horaires : 9h-12h30 / 14h-17h30	Délais d'accès : sous un mois à compter de la demande
Nombre de participants : entre 3 et 8 participants	Localisation : salle accessible aux PSH
Tarif Entreprise : 3360€ par participant - 42 heures	PSH : adaptation des moyens sur demande et devis

Contact

Pour toute demande ou réclamation, veuillez prendre contact avec nos services à l'adresse suivante : Thémis - 3 rue Gloxin - 67000 Strasbourg - contact@themis-formation.com - Réponse sous 48 heures.

Le + de la formation

Les participants bénéficient d'un formateur spécialisé en restauration, certifié en sécurité alimentaire.



En amont :
15 minutes d'échange
téléphonique pour définir mes
objectifs

*"J'ai pu mettre des mots sur
des situations que je souhaite
améliorer"*

En séance :
Ludique, visuel, digital,
j'apprends comme je travaille,
c'est opérationnel

*"Tout est là pour la mise en
action, le groupe me permet de
trouver des solutions"*

A distance :
Un condensé de Learning
Doing pour faciliter la mise en
pratique

*"Le formateur reste disponible
pour m'aider dans la mise en
pratique"*