

5. Le Service en Salle

[rev_slider_vc alias= »diapo-2"]

- Maintenir les techniques de mise en place de différents types de services dans le respect des règles d'hygiène et de qualité
- Assurer le déroulement de différents services avec professionnalisme
- Assurer le service des boissons en toutes circonstances (restaurants, banquets, etc.)

L'importance de l'accueil dans un restaurant

Les spécificités de l'accueil

- L'accueil du client
- La prise en compte de ses besoins
- Les attentes et craintes des clients L'anticipation des attentes
- La prise de congé des clients

La notion d'accueil dans son acception la plus large Les savoir-faire de pointe

- Donner de soi et de ses prestations une image positive et en cohérence avec son environnement professionnel
- La relation avec l'équipe de salle et l'équipe de cuisine

La fiche de poste (Rôle et consignes) Chronologie et techniques de mise en place

- Pour le service à la carte
- Pour les tables d'exception (V.I.P.) Pour un service

collectif

Le déroulement du service

- Techniques de nappage et vérification du linge
 - La préparation et les opérations de mise en place des matériels et des mobiliers selon les techniques professionnelles
 - Rappel des différentes techniques de service
- a`l`assiette
- a`l`anglaise
- au plat
- Le service du fromage
 - Le service de toutes les boissons
- Apéritifs
- Vins
- Digestifs
- Autres boissons chaudes ou froides
- Le débarrassage et le rangement

La préparation d'une carcasse (facultatif)

- Pour une salle de restaurant (tables, chaises, guéridons, etc.)
- Pour un buffet
- Pour un banquet