

Techniques de base : Préparation et service

Lundi 16 et mardi 17 novembre 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30

Session intra-entreprise

& sur mesure

Nous consulter

Opérateur de compétences

Thématique

- Salle - service

Action de formation

- Techniques de base : Préparation et service

Objectifs généraux

- Maîtriser les règles et protocoles de la mise en place au service
- Savoir organiser son activité
- Adapter son comportement en salle

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les règles et protocoles de la mise en place au service
- Savoir organiser son activité
- Adapter son comportement en salle

Contenus de la formation

Acquérir les étapes et protocoles de préparation et mise en place avant le service

- Organiser une salle de restaurant selon les différents protocoles.
- Organiser les tables, préparer le matériels et accessoires.
- Savoir dresser une table avec rapidité et efficacité.

Savoir anticiper et organiser les activités en salle pour une prestation fluide

- Préparer des couverts, nappages, accessoires et matériel.
- Planifier et anticiper les tâches pendant le service.
- Développer des techniques de coordination entre l'équipe et de communication interne.

Appliquer les règles de service à table et au bar

- Adopter la tenue et le comportement professionnels.
- Définir l'accueil des clients et la présentation du menu.
- Structurer le service des plats et boissons : règles, gestes et protocole.

Les techniques de service à table

- Styles de service : à l'assiette, à l'anglaise, à la française, au guéridon.
- Port du plateau, des plats et des verres.
- Techniques de débarrassage, d'envoi et de synchronisation avec la cuisine.
- Service du pain, de l'eau et des boissons en salle.
- Gestuelle, fluidité et maintien d'un service élégant et discret.

Gérer la relation avec la clientèle de manière efficace et courtoise

- Mettre en œuvre la communication et les attitudes professionnelles en salle.
- Développer sa capacité d'adaptation de son comportement selon les situations et les clients.
- Gérer les situations particulières : réclamations, clients exigeants, service rapide.

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Techniques de base : Préparation et service

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- Pour les TNS

Via le [formulaire d'AGEFICE](#)

Coût

850 €, prix net

Lieu

CEFP
Adrien
Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants. Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation et de dégustation, analyse de supports de vente et études de cas. Jeux de rôle sur les comportements aidant à la commercialisation.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site cefppa.eu

