

# FORMATION SERVICE EN SALLE

## DRESSER ET DEBARASSER LES TABLES

### Objectifs

- Appréhender les techniques de mise en place et du dressage des tables.
- S'organiser avec efficacité.

### Public

Toute personne qui exerce ou qui souhaite exercer le métier de serveur en restauration

### Durée

8 heures réparties sur 2 matinées de 4 heures

### Contenu

<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• S'organiser avant, pendant et après le service</li><li>• Protocole de nettoyage d'une salle de restauration</li><li>• Les locaux destinés à la clientèle, le mobilier et le matériel de table</li><li>• Plan de salle et mise en place de la carcasse</li><li>• Nappage et dressage des tables</li><li>• Décoration et facteurs d'ambiance</li></ul>
<b>Outils pédagogiques</b>	Supports visuels et audio-visuels + Echanges participatif + Mise en situation + Quizz + * Le geste pour la planète

### Moyens pédagogiques

Au Centre DOCEO à Papeete : une des salles de DOCEO adaptée au nombre de participants  
Avec l'expérience, le nombre idéal pour cette formation peut varier de 5 à 8 participants par session.  
Un projecteur est utilisé durant la formation et les diapositives projetées sont distribuées et remises dans la pochette DOCEO offerte aux participants.  
Les exercices et la progression pédagogique ont été travaillés et affinés avec de très nombreux polynésiens à Tahiti et dans les îles. Dans les îles, nous emportons un projecteur.

#### Supports et outils pédagogiques :

Activités rapides et créatives avant chaque début de formation. Mettre à l'aise les participants : **Ice Breaker**  
Création d'un **compte social** privé pour l'ensemble du groupe et pour la durée de la formation (si formation longue durée – service en salle complet).

\* **In English Now** : S'approprier en anglais quelques points vu dans la partie.

➔ Possibilité d'utiliser une plateforme d'animation en présentiel (Wooclap par exemple)

\***Geste pour la planète** : Notion de développement durable traitée sous forme d'une question de réflexion et de responsabilisation

## Evaluation – Attestation – Certification

Une attestation de suivi de formation sera remise à chaque participant ayant suivi l'intégralité de la formation. Une évaluation à chaud de fin de formation sera remise par DOCEO et complétée par chaque participant.

## Les PLUS DOCEO –

La formation est réalisée par une intervenante professionnelle qui après avoir effectué ses classes en Ressources Humaines au sein d'un grand Resort de Luxe sur le fenua a saisi l'opportunité de créer sa plateforme d'offres d'emploi spécialisée en Hôtellerie-Restauration en Outre-Mer (Polynésie Française – Nouvelle-Calédonie et Antilles). Plus de dix années dans le tourisme comme Recruteuse, Coach et Formatrice. Sa passion, le sens de l'accueil !