

Les fondamentaux du service évènementiel - PRÉSENTIEL

OBJECTIFS :

Identifier les principes fondamentaux du service en contexte évènementiel

Appliquer les techniques de service à l'assiette et sur plateau

Réaliser les opérations de dressage et de débarrassage dans le respect des standards professionnels

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS :

Toute personne étant amenée à évoluer dans une contexte de service évènementiel

Pas de prérequis

CONTENU DE LA FORMATION :

Tarif INTER : 200 € / personne

1. Analyser les pratiques actuelles et recueillir les attentes des participants

Echange sur les difficultés rencontrées et les attentes vis-à-vis de la formation

Retour sur les questionnaires de positionnement

2. Comprendre l'activité du service évènementiel et les bons réflexes associés

Repérer les principaux acteurs

Identifier les exigences d'hygiène corporelle et vestimentaire

Adopter une posture sécurisante pour soi et les autres

Prendre en compte la co-activité sur un site évènementiel

3. Savoir mettre en place et dresser une table selon les règles de l'art

Préparer le matériel nécessaire au dressage

Disposer les couverts, assiettes et verres selon les standards professionnels

Réaliser des pliages de serviettes adaptés à différents contextes

Agencer une décoration harmonieuse et fonctionnelle

4. Maîtriser les techniques de service des assiettes et de débarrassage

Choisir et appliquer la méthode de service appropriée

Porter, présenter et poser les plats avec fluidité

Débarrasser de manière discrète et ordonnée

Organiser les arrières pour un roulement efficace

Les fondamentaux du service évènementiel - PRÉSENTIEL

5. Savoir porter un plateau et gérer son équilibre en situation de service

Tenir un plateau de manière stable et sécurisée

Répartir correctement le poids des éléments

Circuler efficacement en salle, même en présence d'obstacles

Ajuster sa posture et ses gestes aux contraintes du service

6. Appréhender les bases du service de boisson dans un contexte évènementiel

Choisir les verres et présenter les bouteilles avec professionnalisme

Ouvrir et servir le vin dans le respect des codes

Adopter une attitude élégante et soignée auprès des clients

7. Formaliser son plan de progression

Evaluer ses connaissances acquises

Formuler ses axes de travail post-formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

Alternance de méthodes expositives (Diaporama, séquence vidéo...), démonstratives (Mise en pratique, analyse de pratique, étude de cas, jeu de rôles...) et interrogatives (questionnement, test et auto-évaluation, brainstorming, travaux de groupe...) avec des évaluations formatives. Un support de formation est transmis aux participants par mail en fin de formation.

QUALIFICATION DES INTERVENANTS :

Pour sélectionner ses intervenants, Inovaction s'appuie sur 2 critères :

l'expertise liée au domaine de compétences

l'expertise liée à la pédagogie

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS :

Pour chaque formation, les participants ont un questionnaire de positionnement et un questionnaire d'évaluation des acquis.

La remise d'un cahier de formation permet une évaluation à froid.

Au cours de la formation, ils ont des évaluations formatives sous différentes formes :

Questionnement

Auto-évaluation

Evaluations intermédiaires

Mises en situations

Un questionnaire de mise en œuvre est envoyé 3 mois après la formation.

Les fondamentaux du service évènementiel - PRÉSENTIEL

SANCTION VISÉE :

Certificat de réalisation

Taux de réussite :

Taux de satisfaction :

DELAI D'ACCÈS À LA FORMATION :

En fonction des besoins du client

PRIX CATALOGUE DE LA FORMATION :

200,00

ACCESSIBILITE :

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de contacter les référents handicap afin d'étudier les éventuels aménagements à mettre en œuvre pour le bon déroulement de votre formation.

DURÉE, EFFECTIFS :

7 heures

8 participants