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 un 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 reflexes 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 événementiel
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