



Le végétal et le service en salle

Un service en corrélation avec la cuisine qui est présentée

Objectifs pédagogiques :

- Retranscrire la sensibilité du chef
- Comprendre le rôle, la place et l'importance du service en salle
- Enrichir le lien entre la cuisine et la salle

Méthodes et moyens :

- Mises en situations pour apprendre à vivre la nourriture et à retranscrire verbalement la nourriture (éléments de langage)
- Travailler le dialogue entre la cuisine et la salle (nécessite la disponibilité d'une partie de la brigade en cuisine)

Prérequis conseillés :

Le Sauvage

Ou Une cuisine santé

Pour aller plus loin :

Formation longue

Immersion reconnexion

Durée :

- À l'heure : 2h, 3h ou 4h
- A la journée : 1 ou 2 jours

Lieu : sur le lieu de travail

Quand : En dehors ou pendant les heures d'ouverture du restaurant

Qui : salle

- En individuel sur toute la durée choisie
- 1 équipe complète sur tout la durée choisie (jusqu'à 30 pers.)
- 1 équipe en formation individuelle d'1h minimum sur la durée choisie (nombre de personnes limitées par la durée de la formation)