

---

# ADEM-FORMATIONS

---

## L'ART DE LA TABLE

**Public :**

Agents de résidences Préfectures

**Prérequis :**

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

**Durée : 1 jour****Dates ou période : A définir****Nombre de participants par session : Minimum 1 - Maximum 12****Modalités et délais d'accès**

Inscription à réaliser au moins 10 jours avant le démarrage de la formation.

**Lieu :**

Formation effectuée sur site dans les locaux du client ou en distanciel

***Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter. Vous pouvez nous contacter au 01 88 33 67 46***

**Tarifs : - À partir de 700€HT****Objectif de la formation et compétences visées**

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Maîtriser les règles d'une parfaite mise en place d'une salle à manger d'une résidence du corps préfectoral
- Maîtriser les techniques de service des mets et des boissons
- Adopter une attitude professionnelle face aux invités

**Durée : 1 jour****OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Maîtriser les règles d'une parfaite mise en place et adopter une attitude professionnelle face aux invités dans une salle de restaurant et des tables/ou d'une salle à manger d'une résidence du corps préfectoral.
- Perfectionner leurs techniques de service des mets et des boissons dans le respect des règles d'hygiène et de qualité.
- Adopter une attitude professionnelle face aux résidents et invités en toutes circonstances.

Mise à jour le 02/01/2023

**ADEM** - 75 av. Parmentier - 75011 PARIS - ☎ : 01 88 33 67 46 - Port : 06 85 40 15 21

NDA 11752552475 | SARL au CAPITAL DE 7 622€ | RCS Paris B 403 133 069 | SIRET 403 133 069 00027 | NAF 8559A

---

# ADEM-FORMATIONS

---

- Répondre avec efficacité aux attentes des résidants.
- Transmettre, par leur savoir-faire auprès des résidants, une image de qualité dans l'accueil et le service

## CONTENU DE LA FORMATION

- La préparation et les opérations de mise en place des matériels et des mobiliers selon les techniques professionnelles et les exigences commerciales
- Rappel des différentes techniques de service
- À l'assiette
- À l'anglaise
- Au plat
- Le service des fromages et boissons (apéritifs, vins, digestifs, autres boissons froides et chaudes : thé, café, infusion, ...)
- Mise en application si possible dans une résidence du corps préfectoral, ou en gendarmerie (messe des officiers)
- L'accueil et la qualité du service
- Les savoirs : Connaître les produits et son environnement
- Le savoir-faire : L'accueil des invités, la prise en compte des besoins, l'anticipation....
- Le savoir être : Donner de soi et de ses prestations une image positive et en cohérence avec son environnement professionnel. La relation avec l'équipe de salle et l'équipe de cuisine
- La gestion des stocks

## Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation

- Évaluation individuelle du profil, des attentes et des besoins du participant avant le démarrage de la formation
- Évaluation des compétences en début et en fin de formation
- Évaluation des connaissances à chaque étape de la formation (via questionnaires, exercices, travaux pratiques, entretiens avec le formateur)
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Mise à jour le 02/01/2023

**ADEM** - 75 av. Parmentier - 75011 PARIS - ☎ : 01 88 33 67 46 – Port : 06 85 40 15 21

NDA 11752552475 | SARL au CAPITAL DE 7 622€ | RCS Paris B 403 133 069 | SIRET 403 133 069 00027 | NAF 8559A

---

# ADEM-FORMATIONS

---

## Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

## Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement des formations

### Modalités pédagogiques :

- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et méthodologique : séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Contenus des programmes adaptés en fonction des besoins identifiés pendant la formation.
- Questionnaires, exercices et étude de cas
- Réflexion et échanges sur cas pratiques
- Retours d'expériences
- Corrections appropriées et contrôles des connaissances à chaque étape, fonction du rythme de l'apprenant mais également des exigences requises au titre de la formation souscrite.

### Éléments matériels :

- Mise à disposition de tout le matériel informatique et pédagogique nécessaire
- Support de cours au format numérique projeté sur écran et transmis au participant par mail à la fin de la formation

### Référent pédagogique et formateur :

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.

Mise à jour le 02/01/2023

**ADEM** - 75 av. Parmentier - 75011 PARIS - ☎ : 01 88 33 67 46 – Port : 06 85 40 15 21

NDA 11752552475 | SARL au CAPITAL DE 7 622€ | RCS Paris B 403 133 069 | SIRET 403 133 069 00027 | NAF 8559A