

SERVICE & ARTS DE LA TABLE



Cette formation est dédiée à l'excellence du service en restauration gastronomique, avec une spécialisation autour des produits de la mer. Elle vise à développer une maîtrise avancée des codes du service haut de gamme, de la mise en place à l'expérience client.

L'approche met l'accent sur la précision des gestes, la valorisation des produits marins et la coordination entre salle et cuisine, afin de garantir une expérience fluide, cohérente et exigeante.

LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel
- ✓ Passionné

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de service spécifiques aux produits de la mer.
- Développer une gestuelle professionnelle adaptée à la restauration gastronomique.
- Valoriser les produits marins auprès de la clientèle grâce à un service de qualité.
- Renforcer la coordination entre les équipes de salle et de cuisine.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Mise en place et dressage des tables selon les standards de la restauration gastronomique.
02. Service des produits de la mer : poissons, coquillages et crustacés.
03. Maîtrise de la gestuelle professionnelle et des techniques de service haut de gamme.
04. Construction du parcours client et valorisation de l'expérience gastronomique.
05. Coordination entre cuisine et salle pour assurer un service fluide.
06. Mise en situation réelle en conditions de restaurant.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de maîtriser les techniques de service appliquées aux produits de la mer, d'assurer une prestation gastronomique de haut niveau, de valoriser les produits marins auprès de la clientèle et de coordonner efficacement le travail entre la salle et la cuisine.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Service & Arts de la Table » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

LE + FORMATION

- ✓ Une spécialisation dans le service gastronomique des produits de la mer.
- ✓ Acquisition des gestes professionnels propres au service haut de gamme.
- ✓ Développement d'une expérience client différenciante.
- ✓ Renforcement de la coordination entre salle et cuisine.
- ✓ Mise en pratique en conditions réelles de restauration.

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits –
Diaporama - Supports « clé en main » -
Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER