

SAVOIR FAIRE ET SAVOIR ETRE DU SERVEUR/SERVEUSE

DUREE :

- ▶ 12 h – en ½ journées (3x4h)

DATES:

- ▶ Avril/Mai 2010 et/ou Octobre/Novembre 2010

OBJECTIFS :

- ▶ Acquérir un savoir-faire et savoir-être de qualité lors du service des repas.
- ▶ Connaître et respecter les bases de l'hygiène en restauration lors du service.

PUBLIC et PRE-REQUIS :

- ▶ Tous les agents de service liés à la distribution des repas.

LIEU :

- ▶ Haut Jura Formation - Morbier.

METHODES PEDAGOGIQUES :

- ▶ Alternance théorie
- ▶ Mises en situation

L'INTERVENANT :

- ▶ Professionnel spécialisé dans le domaine de la restauration.

COUT :

- ▶ 25 €/heure/stagiaire

CONTACT :

- ▶ CCIJ - Tél. 03 84 24 15 76
MONNIER Virginie

CONTENU

- La mise en place de la salle
- La mise en place des couverts
- L'accueil et l'installation des clients
- Les différentes formes de service
- Le débarrassage d'une table
- Les bases de l'hygiène en restauration :
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des locaux et du matériel
 - La méthode HACCP

Stage conçu et diffusé par :

La Chambre de Commerce et d'Industrie du Jura
Etablissement public
33, place de la Comédie
39000 LONS-LE-SAUNIER
Tél 03 84 24 15 76 - Fax 03 84 24 54 62
vmonnier@jura.cci.fr ou mcretin@jura.cci.fr