



SERVICE DES PETITS-DEJEUNERS

Durée, contenu, lieu : toutes nos formations sont adaptables en fonction de vos besoins.
Le coût est déterminé en fonction de la durée, du lieu de formation (entreprise, centre de formation...) et des effectifs.

Objectifs et Résultats attendus

Mettre en place le restaurant, un buffet petit-déjeuner ;
Prendre une commande et servir un client à table
Connaître le contenu des petits-déjeuners ;
Organiser un service petit-déjeuner.

Moyens pédagogiques

Support pédagogique remis à chaque stagiaire

Public et pré-requis

Professionnels de l'hôtellerie-restauration

Contenu pédagogique

2 jours = 10 heures

- Mise en place du buffet petit-déjeuner avec : Viennoiseries, pains, confiture, pâte à tartiner, compotes, miel, céréales, jus de fruits, produits laitiers, produits de salaison et œufs
- Service : Prise de commande, service du client au plateau, rangement
- Les petits-déjeuners : en France et dans les pays voisins
- Organisation du service : définition des postes et répartition des tâches, plan de salle

FORMATION

Prochaines dates

Pour connaître les prochaines dates
consultez le catalogue des formations :
www.cm-larochelle.fr