

# PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE DRESSER UNE TABLE DE RECEPTION

## Stage intra entreprise

### Public :

Toutes personnes devant intervenir sur le dressage et/ou le service en salle « direction » ou pour des réceptions

### Objectifs :

A l'issue de la formation les apprenants seront capable :

- ↩ Napper une table de 3 façons différentes
- ↩ Choisir vaisselle, verres et couverts selon un menu
- ↩ Dresser une table de réception
- ↩ Réaliser 5 pliages de serviette différents
- ↩ Réaliser une décoration de table

### Contenu théorique

- ↩ La vaisselle : rôle et fonction de chaque pièce
- ↩ La verrerie : les différents types de verres
- ↩ Les couverts : rôle de chaque élément
- ↩ Les différents dressages :
- ↩ Petit déjeuner
- ↩ Lunch
- ↩ Repas
- ↩ Repas officiel
- ↩ Banquet
- ↩ Les règles de placement

### Contenu Pratique

- ↩ Les éléments de décoration
- ↩ Les décorations florales
- ↩ Les autres décorations
  - ↩ Le nappage
- ↩ Le molleton
- ↩ La nappe
- ↩ Le napperon
- ↩ La sur-nappe
  - ↩ Les serviettes
- ↩ Pliages et dressage
- ↩ Dressage de table
  - ↩ Entretien des couverts
  - ↩ Entretien des verres
- ↩ Mises en place