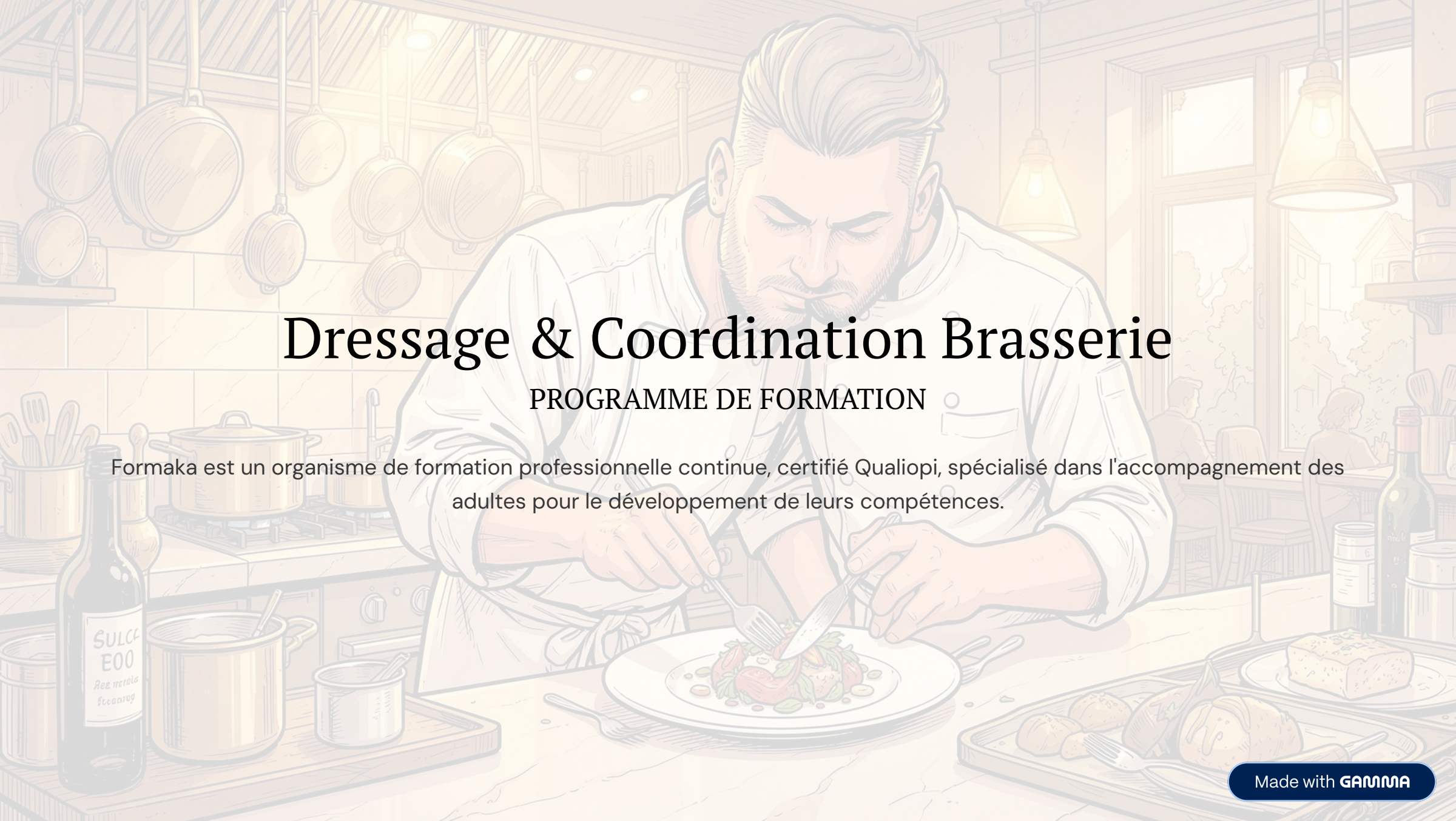


A detailed illustration of a chef in a white uniform, focused on plating a dish. The chef is using a fork and knife to garnish a plate of food that includes tomatoes and green herbs. The background shows a professional kitchen with various pots and pans hanging from a rack, a stove with a pot, and a dining area with tables and chairs. The overall style is a soft, painterly illustration with a warm color palette.

Dressage & Coordination Brasserie

PROGRAMME DE FORMATION

Formaka est un organisme de formation professionnelle continue, certifié Qualiopi, spécialisé dans l'accompagnement des adultes pour le développement de leurs compétences.



Publics visés et prérequis

Publics visés

- Professionnels de la restauration
- Chefs
- Cuisiniers
- Pâtisseries
- Serveurs et personnel en lien avec les thèmes abordés

Prérequis

- Savoir lire et écrire le français
- Être en contact avec la clientèle



Objectifs & Compétences visées

Objectifs de la formation

- Maîtriser les techniques de dressage d'assiettes et de plateaux en brasserie
- Assurer une coordination fluide et efficace entre la salle et la cuisine
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité lors du dressage et du service
- Optimiser la présentation visuelle des plats pour valoriser l'expérience client

Aptitudes et compétences visées

Mise en place efficace

Dressage professionnel

Coordination salle-cuisine

Normes hygiènes



Modalités pratiques

Durée de la formation

21h

Durée totale

réparties sur 3 jours de 7 heures

4

Stagiaires max

Effectif conseillé : de 1 à 4 stagiaires

14j

Délai d'accès

avant le début de la formation

Modalité : présentiel — Lieu : à préciser selon la session

Tarif de la formation

500,00 € HT par participant

Prestation exonérée de TVA en application de l'article 261-4-4° du Code Général des Impôts

Financement OPCO possible

sous réserve de demande de prise en charge avant le début de la formation

Formation organisée sur devis signé (inter ou intra-entreprise).



Méthodes pédagogiques et moyens utilisés

Méthodes pédagogiques



Démonstratif



Interrogative



Applicative



Informative

Moyens pédagogiques

- Salle de formation équipée (vidéoprojecteur, tableau, paperboard)
- Supports visuels : PowerPoint, vidéos pédagogiques
- Fiches techniques (prise de commande, gestion client, protocole service)
- Jeux de rôle et mises en situation
- Études de cas réels issus de la restauration
- Exercices pratiques reproduisant des situations professionnelles



Modalités d'évaluation & d'accès

Modalités d'évaluation

01

Test de positionnement

02

Quiz de connaissances

03

Grille d'acquisition

04

QCM, cas pratique et exercice tout au long de la formation

05

Évaluation finale théorique et pratique

06

Feuille d'émargement par demi-journée et contrôle de l'assiduité

07

Questionnaire de satisfaction à chaud en fin de parcours

08

Attestation de fin de formation / certificat de réalisation remis sous réserve d'assiduité, conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail

Modalités d'accès

1

Prise de contact

sur le site internet et/ou par téléphone

2

Envoi du dossier

Envoi de l'évaluation des besoins et du programme de formation

3

Validation inscription

Après analyse de celle-ci et validation des objectifs de formation, nous validons votre inscription



Déroulé pédagogique — Jour 1

Fondamentaux de la mise en place et dressage

Accueil et présentation

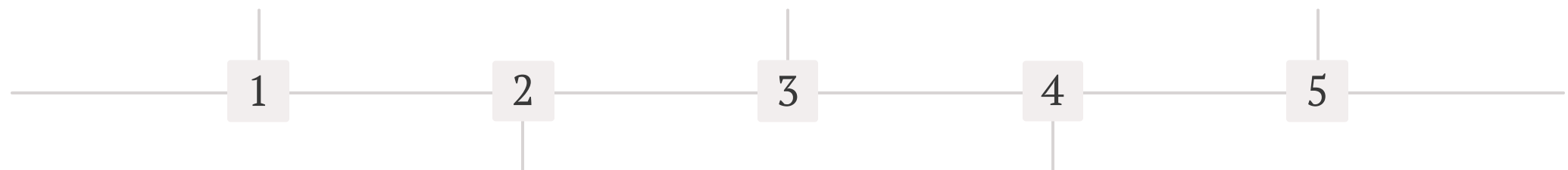
Présentation du formateur et des participants — Recueil des attentes et objectifs

Attitudes professionnelles

Posture, tenue et hygiène pour dressage — Savoir-être en coordination salle/cuisine — Gestion du stress et des priorités

Activité pratique

Jeux de rôle : mise en place plateau apéro



Introduction à la mise en place

Rôle du dressage dans l'expérience client — Importance de l'image et de la qualité de présentation

Techniques de dressage

Équilibre couleurs, portions, garnitures brasseries — Stabilité et esthétique plateaux



Déroulé pédagogique — Jour 2

Techniques de dressage et coordination

Gestion des situations de rush

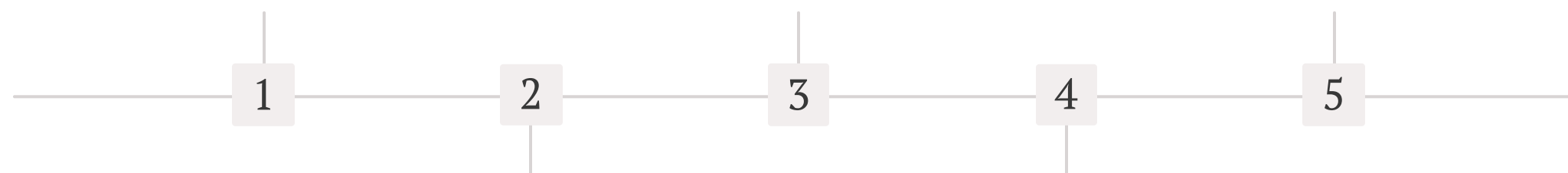
Identifier priorités dressage —
Gérer retours cuisine/salle —
Techniques coordination rapide

Coordination salle / cuisine

Communication interne —
Organisation flux
assiettes/plateaux — Gestion des
priorités

Exercice pratique

Simulation service complet avec
dressage



Techniques de dressage avancé

Dressage plats brasseries
(choucroute, fruits mer) —
Valoriser produits par
présentation — Éviter erreurs
visuelles

Étude de cas

Analyse de situations réelles
brasseries — Travail en groupe



Déroulé pédagogique — Jour 3

Mise en pratique et amélioration continue

Ateliers pratiques

Mises en situation
complètes dressage —
Service simulé sous pression

Amélioration continue

Actions correctives
coordination — Développer
standards brasserie

Évaluation finale

Quiz de validation des
acquis — Évaluation pratique

1

2

3

4

5

6

Analyse des retours clients

Exploiter les avis clients —
Identifier les axes
d'amélioration de dressage

Cas pratiques

Gestion dressage client
insatisfait — Dressage
service rush

Synthèse & Clôture

Bilan des compétences
acquises — Plan
d'amélioration individuel —
Remise des certificats et
retour d'expérience des
participants



Débouchés, Accessibilité & Contact

Débouchés professionnels

- Restauration commerciale (restaurants, brasseries)
- Restauration collective
- Hôtellerie
- Services traiteurs
- Métiers de service et relation client

Profil du formateur

Formateur disposant d'une expérience opérationnelle en dressage, présentation culinaire et coordination salle/cuisine, dans les secteurs de la restauration, de la brasserie et de l'hôtellerie-restauration.

Accessibilité PSH / PMR

- PMR : formation dispensée dans les locaux mis à disposition par le client — l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite dépend du site d'accueil ; merci de nous signaler toute contrainte en amont
- PSH : oui, merci de nous contacter pour envisager les aménagements nécessaires
- Contact référent handicap : Kareman Philippe
- Support de contact : Tél : 07-66-60-22-48 / Mail : contactformaka@gmail.com
- Délai de réponse : 24 à 48 heures (jours ouvrées)

Contact et référent pédagogique

Philippe Kareman, Directeur Général et référent pédagogique — contactformaka@gmail.com — 07-66-60-22-48.