

CONSTRUIRE SON MÉTIER DE SERVEUR-EUSE ET BARISTA

Aujourd'hui, de nombreux serveurs et serveuses travaillant dans des bars-restaurants aux pratiques vertueuses ont envie de modifier la conception traditionnelle de leur métier. Comment assurer un service professionnel et efficace, tout en sensibilisant les clients aux valeurs fortes qui sont à l'œuvre dans leurs assiettes ? Comment concilier les pratiques très codifiées du secteur avec le désir de présenter son lieu aux clients et de partager avec eux le projet de son entreprise ?

Cette formation vous invite à mener plusieurs réflexions sur le rapport au client et la prise de commande, mais aussi sur l'organisation pratique d'un service, pour le façonner à votre image. Un module Barista complète cette formation sur le service du café.

CONTENU

1- La technique du service (selon niveau initial des stagiaires)

- ▶ Dresser et débarrasser une table
- ▶ Ports de plateaux et d'assiettes
- ▶ Marqueurs visuels et organisation mentale
- ▶ Service du vin et des boissons à table
- ▶ Bien rédiger un bon de commande

2- Comprendre les grands principes d'un service pour créer le sien à son image

- ▶ Les grandes étapes d'un service, les communications
- ▶ Les rôles/tâches dans une salle de restaurant
- ▶ La relation à la clientèle : posture, discours d'équipe

3- La préparation du café, le travail de barista

- ▶ Travail de l'extraction en espresso sur différents terroirs
- ▶ Choix de ses cafés et réglage de ses machines
- ▶ Création de la carte des boissons
- ▶ Exercices de préparation de boissons lactées
- ▶ La matériel de barista : choix, entretien

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Avoir l'aisance technique nécessaire à la bonne exécution des tâches de service
- Rendre le service plus fluide, efficace et agréable pour les clients
- Transmettre au public les engagements et particularités de sa structure
- Créer sa carte de boissons chaudes
- Servir de bons cafés et boissons lactées (cappuccinos, etc.)
- Connaître, entretenir et bien utiliser son matériel de barista

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Présentation théorique / Mise en situation et manipulation du matériel / Partage d'expériences et recommandations pratiques.

ÉVALUATION ET SUIVI

- Auto-évaluation
- Bilan oral et collectif
- Bilan écrit et individuel

FORMATRICES



HÉLOÏSE MOR

Après une première expérience professionnelle dans l'urbanisme, Héroïse rejoint le Court-Circuit en 2016. En 5 ans, dont 2 en tant que cogérante, elle y découvre un métier passionnant et acquiert une expérience variée - service à table, barmaid, commis de cuisine - ainsi qu'une vision complète de la gestion d'un bar-restaurant coopératif. Aujourd'hui gérante du Central Vapeur à Crest dans la Drôme, Héroïse continue de transmettre sa passion pour son métier et ses engagements écologiques et sociaux.

EMILIE CARLIN

Après différentes expériences professionnelles dans l'industrie et dans le milieu du café, Emilie rejoint l'atelier Label(le) Brûlerie en septembre 2021. Barista hors pair, elle est la reine de la mousse de lait et dessine des fleurs dans votre cappuccino les yeux fermés. Palais aiguisé, elle vous guidera aussi dans la découverte de nouvelles saveurs. Que le voyage commence !



MODALITÉS

DATES : à retrouver sur le-grenade.fr

LIEU DE FORMATION : dans des locaux adaptés à la formation, sur l'agglomération lyonnaise.

PUBLIC : serveur-euses ou gérant-es dans un restaurant aux pratiques vertueuses ; futur-es restaurateur-ices en création d'activité. **Prérequis** : aucun.

FORMAT : en présentiel. 1 journée, de 9h à 17h (soit 7 heures de formation).

ACCESSIBILITÉ : cette formation peut être adaptée aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.

TARIF : 425€ (nets de taxes) par personne.

Plusieurs personnes de votre structure sont intéressées par cette formation ? Nous pouvons organiser cette formation en intra, sur-mesure. Contactez-nous.

FINANCEMENT : notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOPi, au titre de ses actions de formation. Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, FAF) ou de France Travail (AIF).

Nous souhaitons que cette formation soit accessible au plus grand nombre: si le tarif est un frein à votre participation, contactez-nous pour envisager ensemble une solution.

CONTACT

Elise Courouble
polepresta@le-grenade.fr
07 69 50 60 22

Mis à jour le 18 mars 2025