

THEMATIQUE :

FORMATION en RESTAURATION
« LA MAGIE DES METS PAR LA MAGIE DES MOTS » (niveau 2)

NIVEAU :

Initial Perfectionnement

DUREE :

2 journées = 14 heures

LIEU :

Sur site Dans nos locaux

PUBLIC :

Le personnel du restaurant (maître d'hôtel, Chef de rang, sommelier, barman...)

PRE-REQUIS :

De préférence, avoir suivi le niveau 1

TYPE D'ACTION :

Acquisition des connaissances
 Adaptation au poste de travail
 Perfectionnement

INTERVENANT :

Bernard MICHAUD, Formateur consultant en hôtellerie et restauration.

OBJECTIF DE LA FORMATION :

L'objectif global de la formation est d'être capable d'argumenter en restauration en combinant et en utilisant toutes les déclinaisons autour du produit, du contexte et de la typologie de clientèle.

En quelques points :

- Etre en mesure de qualifier un produit de restauration par les différents biais
- Utiliser des modèles d'argumentation et écrire les arguments en fonction d'une carte ou des menus
- Identifier les différents types de « mangeur » et les arguments que l'on peut leur associer
- Expérimenter l'univers du goût et savoir mettre des mots et produire une phraséologie sur des mets ou des plats
- Construire des métaphores ou des métonymies sur les plats et les mets
- Elaborer une argumentation sur les boissons (eaux, vins, apéritifs, digestifs...) et développer l'argumentaire selon le principe de qualification
- S'approprier « le langage du vin » et comprendre et intégrer les mécanismes de construction argumentaire

CONTENU DE LA FORMATION :

- Expérience et dégustation à l'aveugle – la production de mots – la construction argumentaire métaphorique – l'élaboration émotionnelle – « dire » par expérience – « dire » le sensible
- Rappel des principes de qualification et des principales déclinaisons argumentaires sur le produit
- L'appropriation du langage du vin
- L'appropriation du langage du bar
- Les différents types de mangeur – comment les reconnaître : « on connaît bien une personne lorsqu'on l'observe se nourrir... »
- Le goût – le vocabulaire du goût
- Les mots de la « faim »

Pour ce séminaire de formation, il convient de préparer une mise en place spécifique afin de déguster « à l'aveugle » différents produits (mets ou boisson)

METHODE PEDAGOGIQUE : L'aller-retour « théorie pratique » est la modalité choisie. Etude de cas pratique avec découverte des plats avec les participants.

SANCTION DU STAGE : Attestation de fin de stage et d'une fiche d'évaluation des connaissances acquises au cours de ce dernier.

MODALITE D'EVALUATION ET DE SUIVI :

Évaluation de satisfaction « à chaud » : opinion des stagiaires et formalisation.

Évaluation pédagogique pour valider les compétences acquises, lors du stage : évaluations formatives - axes personnalisés d'amélioration.

2 mois après la formation, une fiche d'évaluation « à froid » sera transmise au responsable de formation, afin de pouvoir mesurer les effets de la formation en milieu de travail.

Si besoin, un complément ou un perfectionnement de formation, pourra être proposé au bénéficiaire.

MOYENS ET MATERIELS PEDAGOGIQUES :

Sur site :

- ✓ Une salle de réunion adaptée à la réalisation D'études de cas.
- ✓ Un écran (pour visionner un diaporama)
- ✓ Un paper-board

Dans nos locaux :

Nos locaux sont équipés de manière à assurer le bon déroulement de toute formation.

- ❖ **DANS LES DEUX CAS** : Un programme de formation détaillé ainsi qu'un support de cours sont remis aux stagiaires et/ou transmis par courriel.

