

Salle – niveau 1 – programme

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement, en tenant compte de l'hygiène et du bien-être au travail,

- d'identifier les différentes fonctions composant la brigade (personnel de salle – hiérarchie) et se situer dans l'échelle hiérarchique ;
- de développer des compétences en communication professionnelle :
 - utiliser le vocabulaire technique usuel pour :
 - nommer les différents équipements, matériels et produits utilisés ;
 - décrire les différentes étapes du service ;
 - adopter un comportement en accord avec la législation et les règles usuelles du métier face à la clientèle et aux autres intervenants (tact, discrétion, ponctualité, propreté et hygiène vestimentaires, respect de soi et des autres, présence et disponibilité au client, ...)

face à une situation concrète définie,

- appréhender le sens spécifique des termes professionnels (sens usuel / sens technique) ;
- reconnaître les différents bons (économat, caisse, bar, cuisine, salle) ;
- prendre conscience des impératifs et contraintes de service ;

En technologie de salle,

- d'identifier les règles d'organisation d'un vestiaire ;
- de différencier les locaux et postes de travail : restaurant, office, plonge ;
- d'identifier, de caractériser et de classer le mobilier et le matériel selon l'utilisation ;
- de caractériser les différentes carcasses ;
- de traduire les termes et appellations culinaires en langage usuel ;
- de classer les boissons les plus courantes et de décrire leurs méthodes de service ;
- d'énoncer les règles de savoir-vivre et les règles élémentaires de présence ;
- d'annoncer un bon de commande ;
- de décrire et de justifier les techniques de stockage, de conditionnement et de réapprovisionnement d'un bar ;
- d'identifier et de caractériser les différentes formes de service (à la française, à la russe, à l'anglaise, à l'américaine, à la cloche) ;
- de décrire le service des vins (debout, en seau, en panier) ;
- d'expliquer le mastic ;

En pratique professionnelle de salle,

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,
en respectant les règles de sécurité, en s'organisant dans le temps et dans l'espace,*

Dans le cadre d'un restaurant,

- de dresser la salle :
 - agencer le mobilier et le matériel selon les circonstances et les réservations (carcasse) ;
 - transporter et approvisionner le matériel ;
 - dresser les tables (molletonnage, nappage, décoration, menus...)
- d'accueillir la clientèle ;
- d'adapter sa tenue et son attitude aux impératifs de l'établissement, de la clientèle, du service ;
- de transmettre et d'assurer le suivi d'une commande ;
- d'appliquer les techniques de base propres au service des catégories de boissons suivantes : eaux, bières, softs, boissons chaudes, apéritifs, vins ;
- de déboucher une bouteille de vin sur assiette ;
- d'appliquer les techniques de service à l'américaine, à l'anglaise, à la française ;
- de débarrasser la table avec discrétion et propreté ;
- d'organiser le travail à l'office (vaisselle, linge, tri et évacuation des déchets, inventaires) ;
- d'assurer la plonge (verrière, bar, office, ...) ;
- de prendre congé du client ;
- d'effectuer le redressage des tables pendant et après le service ;
- de mettre en ordre le restaurant et d'entretenir le matériel et le mobilier (mastic) ;
- de respecter les règles de savoir-vivre et les règles élémentaires de préséance.