

FORMATION MAÎTRE D'HÔTEL ET ARTS DE LA TABLE du 25 au 28 février

« Thème : management mariages et grands services dans l'hôtellerie de luxe »

"Cette formation de haut niveau s'adresse particulièrement aux professionnels : Maître d'hôtel, Chef de rang, Directeur de restaurant. Le thème sera le fil conducteur de la formation qui passera en revue les connaissances à parfaire pour un Maître d'hôtel de l'hôtellerie de luxe - cette formation est complémentaire des formations précédentes."

En partenariat avec



Service à la Française



MILLET Thierry a été consacré Meilleur Ouvrier de France (MOF) Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table en 2011. Il a travaillé pendant une vingtaine d'années dans des restaurants gastronomiques et étoilés Michelin. Le Gavroche à Londres, L'Arnsbourg en Lorraine et l'Auberge de l'Ill en Alsace ainsi que l'Agath au Luxembourg sont parmi les établissements où il a travaillé.

Pour l'hôtellerie de luxe, il a officié au Relais et Château d'Esclimont des Grandes Etapes Françaises en tant que chef de service de salle (salle, sommellerie, bar, room-service) pendant plus de deux ans.

Passé Maître dans la transmission du savoir comme dans le métier, il enseigne depuis quinze ans et forme des élèves et apprentis Meilleurs Ouvriers de France à différents concours. Il enseigne également à l'Université de Lorraine IAE School of Management en Master et est également membre fondateur de la chaire universitaire «Tourisme, Restauration et Hôtellerie » qui se veut être une première à l'international puisqu'elle regroupe plusieurs pays dont l'Allemagne, le Luxembourg, la Belgique, le Maroc, l'Espagne et la France.

Il a créé plusieurs concours de service en salle et a participé à l'organisation de ceux-ci. Thierry est également président du Comité du Meilleur Ouvrier de France Torrédacteur.



Maître d'hôtel et Arts de la table



DESCRIPTION DU MÉTIER

Maître dans les relations humaines, il participe à l'harmonie entre les individus dans une société dont il doit connaître tous les codes. Son travail de contre-maître, c'est de veiller à l'application des normes, des standards et d'être rigoureux sur la qualité du service.



« Thème : management mariages et grands services dans l'hôtellerie de luxe »

Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De parfaire ses connaissances sur le service et le conseil à des clients exigeants,
- De poursuivre le renforcement de ses connaissances sur les arts de la table et le patrimoine culturel gastronomique français et/ou international,
- D'améliorer le service des mets et des boissons et l'organisation de son travail professionnel et technique,
- De maîtriser l'accueil et la fidélisation d'une clientèle internationale exigeante des palaces et hôtels de luxe en mettant en place et en appliquant des procédures de suivi y afférentes,
- De maîtriser les techniques d'office, de bar, de service, ainsi que les finitions en salle comme les opérations de finitions des plats et de service des vins dans les règles professionnelles de l'excellence des établissements de luxe,
- De maîtriser la décoration, le choix des arts de la table et leur mise en place en fonction des différentes demandes clientèles spécifiques à l'organisation d'un dîner de mariage ou de grandes cérémonies et de techniques de services comme le service en miroir, etc.

Méthode pédagogique

Pendant la journée de la formation, les stagiaires sont étroitement suivis et conseillés par un Meilleur Ouvrier de France.

La formation combine apports théoriques en salle le matin, des démonstrations exécutées par le formateur Meilleur Ouvrier de France et des exercices pratiques permettant aux stagiaires de mettre en œuvre leurs connaissances et d'accroître leur dextérité professionnelle l'après-midi.

A l'issue de la formation, chaque stagiaire recevra une attestation de participation avec succès à une formation professionnelle dispensée et validée par un Meilleur Ouvrier de France.

Public concerné

Cette formation de niveau avancé s'adresse aux titulaires du passeports F&B SAF (Métiers du service) et à des professionnels confirmés, chef de rang, Directeur de restaurant, maître d'Hotels. Nous incitons les stagiaires de la session 2019 à y participer.

CONTENU DE LA FORMATION

Les 4 jours se dérouleront autour du thème « management mariages et grands services dans l'hôtellerie de luxe » autour de 4 thématiques de niveaux différents ;

- 1) Négociations commerciales événementielles dans l'hôtellerie de luxe,
- 2) Service palace, réceptions et grands mariages dans l'hôtellerie de luxe,
- 3) Tradition et classicisme à respecter dans les réceptions et grands mariages dans l'hôtellerie de luxe.

La formation doit aboutir sur un perfectionnement ou un apprentissage sur l'art du service de luxe dans les différents secteurs hôteliers. Autour des thématiques l'ensemble des modules suivants seront abordés au travers d'exercices pratiques, de jeux de rôle et d'apport théoriques.

- a) Connaissances générales : Histoire de la gastronomie française et internationale. Compréhension des notions de terroir pour les vins, les aliments et produits solides. Séquences de service et déroulé d'une expérience client. Compréhension du descriptif commercial des plats de la carte. Dynamique d'équipe.
- b) Commerciales : Savoir être attaché au service du luxe. Analyse de la clientèle et de ses attentes. Création de communication émotionnelle en situation professionnelle. Importance de la constance et de la rigueur. Commercialisation active et fidélisation de la clientèle. Réalisation de promotions et d'événements. Se perfectionner dans les relations commerciales (questions ouvertes, ventes additionnelles, ...).
- c) Techniques : De l'importance des séquences de service, à la scénographie de l'équipe. Techniques d'accueil, de commercialisation, de fidélisation, de déroulé de service selon le positionnement du restaurant afin d'améliorer son savoir-faire, art de la découpe poisson, viandes et du flambage.
- d) Harmonie des mets et des boissons : Choix des produits en fonction du résultat souhaité. Analyse sensorielle pour un produit ou des préparations données (liquides ou solides), utilisation des termes appropriés pour décrire les sensations perçues, argumentation commerciale des harmonies, proposition et justification des harmonies entre les produits. Se perfectionner dans les relations commerciales.

LE CONCOURS PAR ÉQUIPE

Le dernier jour de formation sera dédié à un concours par équipe : « réaliser la mise en place une table de 12 couverts pour un mariage, service client ». Le service d'un plat à table qui pourra être un flambage, ou une découpe d'un poisson qui aura été vue lors de la classe sera demandé à chaque candidat. A l'issue de la compétition, le jury décernera le tablier rouge à l'équipe gagnante.



MANAGEMENT DE SERVICE POUR UN MARIAGE OU ÉVÈNEMENT

Jour 1

Théorie de
8h30 à 12h30

Négociations commerciales événementielles dans l'hôtellerie de luxe - niveau 1 – recensement des besoins, écoutes clientèles, optimisation commerciale, technique d'accueil, approche du client exigeant, compréhension des demandes.

Pratique de
13h30 à 16h30

Mise en situation par des « Jeux de rôles » selon les règles de l'hôtellerie de luxe et aux standards des grands groupes hôteliers internationaux. Confrontation aux situations du métier et aux exigences de la clientèle des hôtels de luxe et palaces.

- Préséance (petites et grandes tables) et règles de cérémonie
- Service en banquet : une personne en salle point visuel, répartition entre les services, affectation des tâches, service au plateau, table après table, liquide avant solide (synchroniser)
- Service d'un cocktail déjeunatoire/ dinatoire (besoins divers, sortir des buffets, ...)
- Gérer les objections des clients

Jour 2

Théorie de
8h30 à 10h30

Service palace, réceptions et grands mariages dans l'hôtellerie de luxe - niveau 2. Service selon les exigences des clients. Les différents types de services lors de mariages et autres cérémonies. Les traditions internationales de repas de mariages.

Pratique de
10h30 à 12h30

(Une sortie de groupe sera effectuée dans le parc de l'hôtel, recherche de végétations, coquillages (...)) « Selon les besoins et l'organisation.

Mise en place, décoration de tables, de buffets, des présentations pour un bar, une console, etc.

Pratique de
13h30 à 16h30

Centre de table, chemin de table, décors retombants, la table des mariés, ... mise en œuvre d'un décor de salle, décoration extérieure, différents styles d'ambiance dans le respect de la nature et du développement durable.

- Service en miroir
- Service à l'anglaise
- Service à la française
- Service à la Russe

- Décorations de tables et Mise en Place menu pour un mariage, une communion, un baptême, ainsi que de buffets avec des produits naturels.
- Pliages de serviettes rapides et efficaces en grands nombre.

Sous la forme d'ateliers, chaque groupe s'essayera à proposer et présenter leur tradition et leurs acquis aux autres participants, en fonction de l'enseigne pour laquelle ils travaillent, lors d'un repas de mariage.

Jour 3

Théorie de
8h30 à 10h30

Tradition et classicisme à respecter dans les réceptions et grands mariages dans l'hôtellerie de luxe - niveau 3 - Techniques de flambages, de découpages, nouvelles techniques de finition et de découpe lors de cérémonies.

Pratique de
10h30 à 12h30

Tradition et classicisme à respecter dans les réceptions et grands mariages dans l'hôtellerie de luxe - niveau 4 - Les boissons - accords mets et vins (ou boissons), techniques de service des vins : décantage, vin effervescent, carafage, etc. Les cocktails et autres apéritifs « Cup » à mettre en place lors de repas de mariage.

Pratique de
13h30 à 16h30

Sous forme d'ateliers, les participants pourront s'approprier les différentes techniques de flambages et découpages de produits locaux. Ils pourront également travailler sur des essais classiques simples de mixologie.

- Flambage salé
- Flambage sucré
- Découpe de poisson
- Découpe de viande

- Techniques de service
- Art de la dégustation
- Accords mets et boissons
- Les cocktails « cup »

- Bananes flambées
- Ananas flambées
- Autres fruits si possible
- Réalisation de cocktails de mariage

Jour 4

Pratique professionnelle individuelle de 8h30 à 11h00

A tour de rôle, chaque participant passera, devant les autres participants, un atelier technique (flambage ou découpage).

Matériels, besoins autres et produits définis selon l'organisation.

De 11H00 à 12H30

Préparation et Mise en place de la carcasse des tables chaises et autres matériels pour l'atelier de l'après-midi.

Concours par équipe face à un jury

Thème imposé de la décoration : création autour des « goûts et couleurs de l'océan indien » pour toutes les équipes.

Concours par équipe de 14h00-17h00

Le concours par équipe : « réaliser la mise en place une table de 12 couverts (table rectangle) ou 8 couverts (table ronde) pour un mariage ».

L'équipe se chargera d'amener tous les éléments de Mise En Place de cette table (nappage, serviettes, décoration de table, vaisselles et verrerie) ainsi que tous éléments de décors et d'ambiance autour de cette œuvre.

Délibérations
Remise des « tabliers rouges »

L'organisation qui accueille la Master class se chargera de fournir tables et chaises en nombre selon les équipes définies le premier jour.

Un repas sera servi à midi



SERVICE À LA FRANÇAISE

Opérateur International de
l'organisation Service à la Française
Moka Business Centre, Mount Ory road, Bon-Air, Moka, Mauritius

Téléphone: (+230) 434 1271
inscription@servicealafrancaise.com
www.servicealafrancaise.com