



# Programme de formation : Dressage & Coordination Brasserie

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 & Aptitudes de la formation

## 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, Méthodes & Moyens pédagogiques

## Modalités d'évaluation

- Test de positionnement
- Quiz de connaissances
- Grille d'acquisition
- QCM, Cas pratique et exercice tout au long de la formation
- Évaluation finale théorique et pratique

## 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



# Informations pratiques

## Modalités d'accès

- Prise de contact sur le site internet et/ou par téléphone
- Envoi de l'évaluation des besoins et du programme de formation
- Après analyse de celle-ci et validation des objectifs de formation, nous validons votre inscription

## Délai d'accès

14 jours

## Durée de la formation

3 jours (21 heures)

## Tarif de la formation

500,00 € HT par participant

## Débouchés professionnels

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

## Accessibilité PSH / PMR : OUI

- PMR/ PSH : oui, merci de nous contacter pour prévoir un aménagement si possible.
- Contact référent handicap : Kareman Philippe
- Support de contact : Tél : 07-66-60-22-48 / Mail : [\*\*contactformaka@gmail.com\*\*](mailto:contactformaka@gmail.com)
- Délai de réponse : 24 à 48 heures (jours ouvrées)



# Jour 1 — Fondamentaux de la mise en place et dressage

## Accueil et présentation

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

## Introduction à la mise en place et dressage

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

## Attitudes et comportements professionnels

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

## Techniques de dressage assiettes/plateaux

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

## Activité pratique

- Jeux de rôle : mise en place plateau apéro



# Jour 2 – Techniques de dressage et coordination

## Gestion des situations de rush

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

## Techniques de dressage avancé

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

## Coordination salle / cuisine

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

## Étude de cas

- Analyse de situations réelles brasseries
- Travail en groupe

## Exercice pratique

- Simulation service complet avec dressage



# Jour 3 — Mise en pratique et amélioration continue

## Ateliers pratiques

- Mises en situation complètes dressage
- Service simulé sous pression

## Analyse des retours clients

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

## Amélioration continue

- Actions correctives coordination
- Développer standards brasserie

## Cas pratiques

- Gestion dressage client insatisfait
- Dressage service rush

## Évaluation finale

- Quiz de validation des acquis
- Évaluation pratique

## Synthèse et plan d'action

- Bilan des compétences acquises
- Plan d'amélioration individuel

## Clôture et remise des attestations

- Remise des certificats et retour d'expérience des participants