

Menu des formations



BUTLER ACADEMY



Menu

01

Excellence de service

- Notre Histoire 4
 - Le mot du Président 5
-
- Création et décoration d'un buffet 7
 - Formations des arts de la table 8
 - L'accueil du client 9
 - L'art du savoir-être 10
 - Le service Haut de Gamme 11
 - Règles protocolaires et préséances 12
 - L'art Floral 13

02

La clientèle étrangère

- Accueil de la clientèle japonaise 15
- Initiation au parler chinois en hôtellerie et restauration 16
- Initiation au parler russe en hôtellerie et restauration 17
- L'anglais en hôtellerie, restauration et aviation 18

03

Les formations métier

- Gouvernante en hôtellerie · perfectionnement 20
- Maître d'hôtel événementiel 21
- Maître d'hôtel hôtellerie 22
- Majordome privé 23
- Serveur en restauration 25
- Traiteur · Organisateur de réceptions 26
- Titre professionnel de serveur en restauration 27
- Certificat professionnel de maître d'hôtel (CQP) 28
- Certificat · Relation clientèle luxe 29

04

Management

- Management & coaching des équipes en restauration 31
- Management opérationnel 32



05

Oenologie • Formations diplômantes

- Certification WSET niveau 1 en vin 34
- Certification WSET niveau 2 en vin 35
- Certification WSET niveau 3 en vin 36
- Préparation au WSET 2 37
- Préparation au WSET 3 38
- WSET niveau 1 online 39
- WSET niveau 2 online 40
- WSET niveau 3 online 41
- WSET niveau 1 en saké 42
- WSET niveau 3 en saké 43
- WSET niveau 1 spiritueux 44
- WSET niveau 2 spiritueux 45
- Accord mets et vins 46
- L'oenologie 47
- Principe de la sommellerie 48
- Savoir vendre son vin pour augmenter son chiffre d'affaires 49
- Certification French Wine Scholar 50

06

Restauration

- Découverte du secteur et des métiers de la restauration événementielle 52
- La carte du restaurant : un atout commercial 53
- HACCP Hygiène alimentaire 54

07

Dégustation

- Initiation aux eaux minérales du monde 55
- Masterclass vin de la Rioja 56
- Masterclass Accords eaux et vins 57
- Masterclass vin de Bourgogne 58

08

Conférences

- Eaux minérales du monde 60
- L'excellence de service 61
- L'art de la table «à la française» 62



Notre Histoire

Butler Academy vous offre des programmes de formations afin de perfectionner vos compétences professionnelles dans le secteurs de l'Hôtellerie & de la Restauration.

Pour tous types de public

Pour les particuliers :

- Des formations individuelles ou collectives

Pour les entreprises :

- Des formations « à la carte » adaptées à vos besoins
- Formations assurées dans nos locaux ou dans vos bureaux

Des formations dispensées par des experts

Butler Academy a choisi de garantir l'excellence de ses formations.

Nous sélectionnons des intervenants issus de la profession et possédant un haut niveau d'expertise, afin de fournir des programmes de formation en phase avec les attentes des entreprises.

Nos formateurs se déplacent dans toute la France pour assurer une accessibilité maximale à nos formations.



Samuel Gaubert
Président de Butler Academy

Des formations axées sur deux dimensions essentielles

- La dimension professionnelle ou le «savoir-faire» :

La dimension professionnelle du service relève du savoir-faire. Indispensable, elle est la base du service et rassemble toutes les compétences dites « techniques » du collaborateur. Le client n'acceptera aucune approximation ni erreur concernant cette dimension du service.

- La dimension humaine ou le «savoir-être» :

La dimension humaine du service relève du savoir-être. Chaque client attend en effet un service unique, non seulement individualisé, mais, surtout, sincère et généreux. Cette dimension contribue à créer un rapport humain privilégié avec le client et participe activement à son enchantement comme à sa fidélité à la marque sur le long terme.

Notre mission

Butler Academy a été fondé sur la promesse suivante : dispenser un enseignement unique et pluridisciplinaire qui a pour but de mettre en valeur l'ensemble des aspects qui constituent le monde du service, de la gastronomie et des arts de la table. Ce qui nous rend unique, c'est notre capacité à rester leader en proposant des enseignements qui conjuguent efficacité et savoir-être. Un mode de vie qu'on nous envie, une manière d'appréhender le monde que la marque revendique à travers sa gestion pédagogique.



Menu

01

Excellence de service

- Création et décoration d'un buffet
- Les arts de la table
- L'accueil du client
- L'art du savoir-être
- Le service Haut de Gamme
- Règles protocolaires et préséances
- L'art floral



Création & décoration d'un buffet

Objectifs

Acquérir les techniques nécessaires à la création et la décoration d'un buffet lors d'un événement.

Contenus

La création d'un buffet :

- Les différents types de buffet en fonction de l'événement, le cadre de la réception
- L'emplacement du buffet dans la salle, les différents styles de nappage des tables
- L'éclairage et le matériel utilisé : vaisselle, verrerie...
- Disposition des mets et des boissons

La décoration d'un buffet :

- Créer un décor en harmonie avec l'événement, le lieu, la saison
- Comprendre les couleurs et bien les associer, en harmonie avec les éléments décoratifs
- Réaliser des décorations florales
- Styles et tendances actuelles

Maîtriser le service :

- L'accueil des convives
- Un service adapté à l'événement



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Particuliers
- Personnel de la restauration



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

800 € TTC

Les arts de la table

Objectifs

Perfectionner ses techniques dans l'art de dresser une table et du service à table.

Contenus

Choisir un thème en fonction de l'événement :

- Adapter la table et sa décoration en fonction de l'événement : table de restaurant, mariages, repas d'affaires...
- Comprendre les couleurs et savoir les associer en harmonie avec les éléments décoratifs
- Les différents styles de décoration et les tendances actuelles

L'art du dressage :

- Choisir les éléments qui vont composer la table : nappe, vaisselle, composition florale
- L'utilisation et l'emplacement des couverts
- Le bon usage des verres
- Les différents pliages des serviettes

L'art du service à table :

- Le service à la française, à l'anglaise & à la russe
- Plans de table & règles de bienséance



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Particuliers
- Personnel de la restauration



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

800 € TTC



L'accueil du client

Objectifs

Maîtriser les règles de l'accueil afin d'assurer la satisfaction totale du client et le fidéliser.

Contenus

Savoir communiquer :

- Les principes de base de la communication
- Les dimensions verbales et non verbales
- Le langage corporel
- L'expression orale

Maîtriser l'accueil de la clientèle :

- Les fondamentaux de l'accueil
- Les enjeux d'un bon accueil, l'image
- Les différents types d'accueil selon l'événement
- Les techniques d'accueil et de prise en charge
- Les critères d'un accueil de qualité
- Le service haut de gamme

Développer son savoir-être :

- Apporter à chaque client un service attentionné et créer une relation privilégiée
- Le « savoir-être » indispensable au « savoir-faire »
- L'esprit de service
- Présentation et comportement

Savoir prévenir & gérer les conflits :

- Les différentes dimensions de l'insatisfaction et des objections
- L'écoute active et la reformulation pour comprendre les causes de l'insatisfaction
- Connaître ses propres réactions pour se maîtriser en cas de conflits et adopter une attitude positive
- Inspirer confiance et rassurer en gardant calme et maîtrise de soi

Maîtriser l'accueil de la clientèle étrangère :

- Analyser les différents comportements des clients en fonction de leurs nationalités et s'adapter à chaque typologie
- Comparaison des différentes cultures



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

800 € TTC

L'art du savoir-être

Objectifs

Apporter un service attentionné et créer une relation privilégiée avec chaque client et s'enquérir de leur satisfaction.

Contenus

L'importance du savoir-être :

- Le savoir-être indispensable au savoir faire
- L'esprit de service
- Les règles du savoir-vivre et de présence (amabilité, discrétion, politesse, disponibilité)
- Présentation personnelle et comportement à adopter
- Connaissance de soi : comment améliorer ses compétences

Développer ses qualités relationnelles :

- Comprendre les attentes du client, l'empathie
- Prendre conscience des différences culturelles et s'adapter aux différentes catégories de clients
- Mieux se connaître pour mieux communiquer
- La qualité comme facteur d'épanouissement dans le travail
- Comprendre l'importance du travail d'équipe
- La communication interne : la base d'un service de qualité



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Particuliers
- Personnel de la restauration



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

800 € TTC

Le service Haut de Gamme

Objectifs

Connaître et maîtriser les règles du service haut de gamme afin d'assurer la satisfaction totale de la clientèle de luxe et la fidéliser.

Contenus

La clientèle haut de gamme :

- Typologies de la clientèle haut de gamme et du luxe
- Les différents établissements haut de gamme et du luxe, leurs classements et les labels

Les attentes de la clientèle de luxe :

- La personnalisation
- L'exclusivité
- L'inédit
- L'intimité
- L'authenticité

Particularités de l'accueil et du service de la clientèle de luxe :

- Les règles élémentaires de l'accueil et du service
- L'anticipation des besoins

Développer son savoir-être & savoir-vivre :

- La gestuelle, le verbal
- Comportement hôtelier & code vestimentaire
- L'image, la marque de l'établissement



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Particuliers
- Personnel de la restauration, hôtellerie & événementiel



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

800 € TTC

Règles protocolaires & préséances

Objectifs

Maîtriser les principales règles et usages protocolaires ainsi que les pratiques et les devoirs relatifs aux visites et réceptions.

Contenus

Maîtriser les principales règles & usages protocolaires ainsi que les pratiques et les devoirs relatifs aux visites et réceptions :

- Histoire et évolution du protocole
- Les règles à connaître pour une réception réussie
- Porter attention aux points d'organisation de la réception
- Les personnalités: personnalités d'état · la noblesse · les grades militaires · hiérarchie ecclésiastique
- Accueil multiculturelle : Mieux connaître la clientèle internationale
- Etiquettes, préséances, appellations
- Décorations et distinctions
- Les Invitations, la correspondance, l'accueil, plans de table



Durée :

1 jour · 7 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Personnel de la restauration, hôtellerie & événementiel



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter

L'art floral

Objectifs

Acquérir les techniques nécessaires à la création de compositions florales.

Contenus

Connaître les grands arts floraux :

- Le Style décoratif
- Le Style linéaire
- Le Style végétatif

Apprendre à choisir les fleurs selon l'évènement, le budget et la saison :

- Ou les acheter
- Comment les choisir
- Préparation et conservation

Créer une composition, un bouquet, un centre de table :

- Le matériel et les accessoires
- Le choix des contenants
- Le choix du style

Mise en pratique :

- Créer un bouquet, un centre de table, un arrangement linéaire
- Harmoniser une table ou un buffet



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Particuliers
- Personnel de la restauration & hôtellerie, traiteurs, décorateurs événementiels



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

800 € TTC



Menu

02

La clientèle étrangère

- Accueil de la clientèle japonaise
- Initiation au parler chinois en hôtellerie et restauration
- Initiation au parler russe en hôtellerie et restauration
- L'anglais en hôtellerie, restauration et aviation

Accueil de la clientèle japonaise



Formation éligible CPF :
contactez-nous pour une assistance
sur la prise en charge de votre projet.

Description du programme

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration doit aujourd'hui répondre aux attentes d'une clientèle internationale exigeante. Les touristes japonais étant particulièrement nombreux en France, il est essentiel de bien les accueillir et de les fidéliser en comprenant leur culture et leur langage. Nous vous offrons la possibilité de vous initier à la culture japonaise et à son langage pratique grâce à cette formation.

Contenus

Développer sa connaissance générale de la culture japonaise :

- Histoire et géographie, régime politique, culture et religions
- Croyances et coutumes en matière de restauration
- Habitudes de vie

Maîtriser l'accueil & l'accompagnement :

- Mots de bienvenue
- Codes de politesse
- Les impairs à éviter
- Comment faire plaisir et fidéliser

Acquérir les bases du japonais en hôtellerie & restauration :

- Le vocabulaire de l'hôtellerie restauration
- Le vocabulaire des produits frais et les ingrédients
- Le vocabulaire de la table
- Savoir présenter le menu, et les vins



Durée :

Planning & programme sur mesure · selon objectif



Lieu :

Dans votre établissement ou nos locaux à Paris



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Particuliers
- Personnel de la restauration, hôtellerie & événementiel



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation
- Possibilité de certifier vos compétences avec la certification **LILATE**



Tarif :

Nous consulter

Initiation au parler chinois en hôtellerie & restauration



Formation éligible CPF :
contactez-nous pour une assistance
sur la prise en charge de votre projet.

Description du programme

Actuellement, nous évoluons dans un contexte fortement international. Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration reçoit une clientèle étrangère qu'il doit satisfaire et fidéliser. La clientèle chinoise a augmenté de plus de 40% en 2018. Nous vous proposons dans ce module de vous familiariser avec la culture chinoise et son parler pratique.

Contenus

Développer sa connaissance générale de la culture chinoise :

- Histoire et géographie, régime politique, culture et religions
- Croyances et coutumes en matière de restauration
- Habitudes de vie

Maîtriser l'accueil & l'accompagnement :

- Mots de bienvenue
- Codes de politesse
- Les impairs à éviter
- Comment faire plaisir et fidéliser

Acquérir les bases du chinois en hôtellerie & restauration :

- Le vocabulaire de l'hôtellerie · restauration
- Le vocabulaire des produits frais et les ingrédients
- Le vocabulaire de la table
- Savoir présenter le menu, et les vins



Durée :

Planning & programme sur mesure · selon objectif



Lieu :

Dans votre établissement ou nos locaux à Paris



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Particuliers
- Personnel de la restauration, hôtellerie & événementiels



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation
- Possibilité de certifier vos compétences avec la certification **LILATE**



Tarif :

Nous consulter

Initiation au parler russe en hôtellerie & restauration



Formation éligible CPF :
contactez-nous pour une assistance
sur la prise en charge de votre projet.

Description du programme

Actuellement, nous évoluons dans un contexte fortement international. Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration reçoit une clientèle étrangère qu'il doit satisfaire et fidéliser. La clientèle russe a augmenté de plus de 12% en 2017. Nous vous proposons dans ce module de vous familiariser avec la culture russe et son parler pratique.

Contenus

Développer sa connaissance générale de la culture russe :

- Histoire et géographie, régime politique, culture et religions
- Croyances et coutumes en matière de restauration
- Habitudes de vie

Maîtriser l'accueil & l'accompagnement :

- Mots de bienvenue
- Codes de politesse
- Les impairs à éviter
- Comment faire plaisir et fidéliser

Acquérir les bases du russe en hôtellerie & restauration :

- Le vocabulaire de l'hôtellerie · restauration
- Le vocabulaire des produits frais et les ingrédients
- Le vocabulaire de la table
- Savoir présenter le menu, et les vins



Durée :

Planning & programme sur mesure ·
selon objectif



Lieu :

Dans votre établissement ou nos locaux à Paris



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Particuliers
- Personnel de la restauration, hôtellerie & événementiels



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation
- Possibilité de certifier vos compétences avec la certification **LILATE**



Tarif :

Nous consulter

L'anglais en hôtellerie, restauration & aviation



Formation éligible CPF :
contactez-nous pour une assistance
sur la prise en charge de votre projet.

Description du programme

Dans notre monde de plus en plus globalisé, la maîtrise de l'anglais est devenue un impératif incontournable. C'est particulièrement vrai dans le domaine prestigieux de l'hôtellerie et de la restauration, où les clients internationaux sont nombreux et exigeants. Afin de les satisfaire pleinement et de les fidéliser, il est donc crucial de maîtriser cette langue avec aisance et élégance.

Contenus

Développer sa communication générale de la langue anglaise :

- Les règles élémentaires de l'anglais oral
- Savoir se présenter et écouter la demande du client

Maîtriser l'accueil & l'accompagnement :

- Savoir présenter aux clients les services de l'établissement et les tarifs
- Informer le client sur le fonctionnement et les horaires des services de l'établissement
- Présenter le restaurant, les menus et les tarifs

Acquérir les bases de l'anglais en hôtellerie & restauration :

- Le vocabulaire de l'hôtellerie · restauration
- Le vocabulaire des produits frais et les ingrédients
- Le vocabulaire de la table & du vin
- Savoir présenter le menu, la qualité et l'origine des produits et des vins



Durée :

Planning & programme sur mesure · selon objectif



Lieu :

Dans votre établissement ou nos locaux à Paris



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Particuliers
- Personnel de la restauration, hôtellerie & événementiels



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation
- Possibilité de certifier vos compétences avec la certification **LILATE**



Tarif :

Nous consulter



Menu 03

Les formations métier

- Gouvernante en hôtellerie · perfectionnement
- Maître d'hôtel en événementiel
- Maître d'hôtel en hôtellerie
- Majordome privé
- Serveur en restauration
- Traiteur · organisateur de réceptions
- Titre professionnel de serveur en restauration
- Certificat professionnel de Maître d'hôtel (CQP)
- Certificat · Relation clientèle luxe



Gouvernante en hôtellerie perfectionnement

Objectifs

Perfectionner les gouvernantes en hôtellerie en management, décoration et anglais. Développer l'image de marque de l'établissement, la satisfaction, la fidélisation et le développement de la clientèle. Améliorer la stabilité du personnel, le CA et les résultats d'activités.

Contenus

Organiser son temps de travail & manager une équipe :

- Accueillir, informer et former les nouveaux salariés
- Inventorier et répartir les tâches et activités quotidiennes
- Établir le planning du personnel en fonction de l'activité
- Coordonner et diriger le travail des équipes
- Évaluer le travail, et conseiller le personnel
- Traiter les problèmes et les conflits

Appliquer les particularités de l'accueil & du service de la clientèle en hôtellerie :

- Les règles élémentaires de l'accueil et du service
- Les caractéristiques essentielles des hôtels, classements et labels
- Les différents types de clients, identification et anticipation de leurs besoins, la clientèle de luxe

Développer son savoir-être et savoir-vivre :

- Le gestuel, le verbal
- Comportement hôtelier et code vestimentaire
- L'image, la marque de l'établissement

Développer ses connaissances en décoration et aménagement :

- Tendances actuelles en décoration
- Règles de base d'agencement des couleurs



Durée :

5 jours · 35 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

- Gouvernante
 - Femme de chambre
- EXPÉRIENCE MIN 1 AN + CV



Méthode pédagogique :

Formation sur-mesure. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter

Le métier de Maître d'hôtel en événementiel

Objectifs

Appliquer le rôle et les fonctions d'un maître d'hôtel en événementiel.

Connaître les différents événements et leurs caractéristiques :

- *Privés* : mariage, baptême, anniversaire, soirée privée...
- *Grand public* : événement culturel, sportif...
- *Professionnels* : congrès, conférences, lancement de produits...

Préparer la mise en place des lieux, du protocole & organisation du service :

- Définir les modalités du service et en coordonner l'organisation
- Manager des équipes de taille et de composition variables
- Installer et organiser sur place, agencer le lieu de réception et les offices
- Répartir les activités et les instructions entre les équipes et veiller au bon déroulement du service
- Dresser les tables, buffets et mise en valeur des produits de gastronomie sur le lieu de réception
- Gestion des stocks et des flux, transporter et décharger les produits selon les règles d'hygiène en vigueur

Réaliser le service des convives :

- Conseiller le convive dans ses choix de plats selon ses goûts, et le servir
- S'adapter à la diversité des clients et des convives et à la multitude d'événements
- Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis
- Effectuer le service des plats, du vin

Établir la remise en ordre des lieux :

- Après le service, remise en ordre de la salle
- Nettoyage des lieux

Développer son savoir-être :

- Apporter à chaque client u service attentionné et créer une relation privilégiée
- Le « savoir-être » indispensable au « savoir-faire »
- L'esprit de service
- Présentation et comportement



Durée :

5 jours · 35 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

- Serveur
 - Salarié de l'événementiel
 - Maître d'hôtel
- EXPÉRIENCE MIN 1AN + CV



Méthode pédagogique :

- Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :
- Mise en situation
 - Quiz en salle
 - Étude de cas concrets
 - Documents supports de formation projetés en salle
 - Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter



Le métier de Maître d'hôtel en restauration

Objectifs

Appliquer le rôle et les fonctions d'un Maître d'hôtel en restauration.

Préparer la mise en place des lieux, du protocole & organisation du service :

- Définir les modalités du service et en coordonner l'organisation
- Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des salles et des tables
- Veiller au bon déroulement du service
- Après le service, remise en ordre de la salle et préparation pour le service suivant

Développer son savoir-être :

- Apporter à chaque client un service attentionné et créer une relation privilégiée
- Le « savoir-être » indispensable au « savoir-faire »
- L'esprit de service
- Présentation et comportement

Réaliser le service de la clientèle :

- Accueillir le client, l'installer à une table et lui présenter la carte
- Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre la commande
- Conseiller les clients sur un choix de vins selon les plats choisis
- Effectuer des opérations de finitions des plats par le découpage des viandes, du poisson, le flambage...
- Effectuer le service des plats et du vin
- S'adapter à une clientèle multi-culturelle

Appliquer le management des équipes :

- Établir le planning du personnel
- Répartir les activités et les instructions entre les équipes
- Coordonner le service



Durée :

5 jours · 35 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

- Serveur
- Chef de rang
- Maître d'hôtel

EXPÉRIENCE MIN 3 ANS + CV OU TITULAIRE D'UN DIPLÔME DE NIVEAU IV (BAC) DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE · RESTAURATION



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter

Majordome privé · partie 1

Objectifs

Appliquer le rôle et les fonctions d'un majordome privé.

Développer son excellence de service

- Le contact client
- Les méthodes d'accueil (arrivée/prise de congés)
- L'accueil multiculturelle
- Tout savoir sur son client
- Maîtriser les principes règles et usages protocolaires, les préséances et étiquettes
- Les codes du luxe
- Les techniques de dressage de table et le service à table
- Les techniques de création et de décoration en fonction d'un événement
- Acquérir des connaissances de bases dans la sélection de la matière première et la composition florale

Appliquer un management d'équipe :

- S'approprier son rôle de manager : mieux connaître pour mieux manager, connaître son type de management, comment asseoir sa crédibilité, organiser son temps de travail
- Manager de proximité, devenir manager coach : les fondamentaux, instaurer un cadre, les outils du manager coach



Durée :

10 jours · 70 heures + stage en entreprise (7 jours minimum)



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

- Salarié de l'hôtellerie restauration
 - Concierge
 - Toute personne ayant une expérience dans le service à la personne en secteur luxe
- EXPÉRIENCE MIN 3ANS + CV OU DIPLÔME DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE · RESTAURATION



Méthode pédagogique :

- Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :
- Mise en situation
 - Quiz en salle
 - Étude de cas concrets
 - Documents supports de formation projetés en salle
 - Accès à un espace digital dédié à la formation
 - Stage Majordome en entreprise



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Exercice de cas pratique
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- En fin de formation une attestation de suivi de formation sera remise aux bénéficiaires précisant la nature, les acquis et la durée de la formation



Tarif :

5040 € TTC

Majordome privé · partie 2

Objectifs

Appliquer le rôle et les fonctions d'un majordome privé.

Développer ses softskills :

- Les techniques pour communiquer
- Savoir communiquer efficacement
- Assertivité
- Gérer les objections d'un client
- Gérer son stress: les différents type de stress, comment gérer son stress

Appliquer les fondamentaux du métier de gouvernante :

- Les bases du métier de Gouvernante :
- Organiser et planifier, contrôler le travail de ses équipes au service des étages
- Gestion du linge et textile de maison:
- Acquérir les bases de petits travaux de couture
- Connaître les techniques de stockage de linge et les techniques d'entretien
- Être en veille sur la législation de l'étiquetage

Maîtriser les bases du métier de maitre d'hôtel :

- Maître d'hôtel en événementielle : organiser, coordonner, contrôle (hygiène) le travail de ses équipes

Stage en entreprise :

Le stage de Majordome en entreprise s'effectue à l'issue du suivi de la formation, il a généralement une durée minimum d'une semaine. Il n'est pas obligatoire mais vivement conseillé pour mettre en pratique les éléments théoriques et pratiques vus en formation. Vous êtes libre de définir votre période, lieu et durée de stage et Butler Academy peut vous accompagner dans la recherche de celui-ci en faisant appel aux établissements partenaires situés en France ou à l'étranger (Selon la période de stage les offres peuvent varier).

- Accompagnement et conseil pour trouver votre stage de Majordome en entreprise
- Édition d'une convention de stage tripartite (centre de formation - stagiaire - entreprise)
- Accompagnement à la création ou mise à jour de votre CV
- Mise en relation avec des établissements partenaires
- Suivi sur toute la durée du stage
- Accompagnement à la recherche d'emploi



Serveur en restauration

Objectifs

Développer sa pratique de serveur en restauration.

Contenus

Organisation & mise en place du service :

- Vérification de la vaisselle et des couverts
- Dressage des tables
- Mise en place des consoles de service
- Coordination cuisine et service (connaissance du menu du jour, relation chef cuisine et service)

Réaliser l'accueil & le service de la clientèle :

- Accueil et accompagnement du client
- Les critères d'un accueil de qualité
- Présentation de la carte des mets
- Proposition des suggestions du jour
- Service au plateau des apéritifs et amuse-bouche
- Service à la française, à l'anglaise

Appliquer le savoir-être au savoir-faire dans la relation clientèle :

- Écoute du client et réponse à ses questions
- Réactions aux remarques (positives ou négatives) du client
- Apporter à chaque client un service attentionné et créer une relation privilégiée
- L'esprit de service

Pratiquer la prise de commande & service :

- Présentation de la carte des vins, conseil et service des boissons
- Service à la table en fonction des normes de l'établissement
- Service à la française, à l'anglais
- Adaptation du déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine
- Conseil au client dans ses choix
- Débarrasser et redresser les tables
- Réalisation et vérification des opérations d'encaissement



Durée :

3 jours · 21 heures



Lieu :

Dans votre établissement ou nos locaux à Paris



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Personnel de la restauration, hôtellerie, & de l'événementiel



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

1500 € TTC

Traiteur · Organisateur de réception

Objectifs

Réaliser une prestation de traiteur, organisateur de réceptions personnalisée, adaptée à la demande du client.

Contenus

Connaître les différents événements et leurs caractéristiques :

- Vérification de la vaisselle et des couverts
- Dressage des tables
- Mise en place des consoles de service
- Coordination cuisine et service (connaissance du menu du jour, relation chef cuisine et service)

Réaliser la gestion de l'événement :

- Accueil et accompagnement du client
- Les critères d'un accueil de qualité
- Présentation de la carte des mets
- Proposition des suggestions du jour
- Service au plateau des apéritifs et amuse-bouche
- Service à la française, à l'anglaise

Appliquer la gestion administrative & gestion de la qualité :

- Gestion du personnel et données sociales (contrats permanents, extras...)
- Certifications et gestion de la qualité (normes ISO 9001, 9002)
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Suivi des positions comptables des clients et fournisseurs

Mise en place des lieux, du protocole & organisation du service :

1. MISE EN PLACE DES LIEUX & ORGANISATION DU SERVICE
 - Définir les modalités du service et en coordonner l'organisation
 - Manager des équipes de taille et de composition variables
 - Répartir les activités et les instructions entre les équipes et veiller au bon déroulement du service
 - Installer et organiser sur place, agencer le lieu de réception et les offices
 - Dresser les tables, buffets et mise en valeur des produits de gastronomie sur le lieu de réception
2. LE SERVICE DES CONVIVES
 - Conseiller le convive dans ses choix de plats selon ses goûts, et le servir
 - S'adapter à la diversité des clients et des convives et à la multitude d'événements
 - Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis
 - Effectuer le service des plats, du vin



Durée :

5 jours · 35 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Créateurs / repreneur d'entreprise, traiteur/charcutier, professionnel de l'événementiel



Méthode pédagogique :

Formation sur-mesure. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

2490 € TTC

Titre professionnel de Serveur en restauration



Formation éligible CPF :
contactez-nous pour une assistance
sur la prise en charge de votre projet.

Objectifs

Maîtriser le métier de serveur en restauration et obtenir un titre à finalité professionnelle pour accéder à un emploi.

Contenus

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Réceptionner et stocker des marchandises & des produits
- Nettoyer & désinfecter les espaces et les plans de travail
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Réaliser les préparations culinaires de base froides
- Anglais professionnel du secteur
- Effectuer un service en salle traditionnel
- Gérer l'encaissement
- Stage en entreprise
- Techniques & accompagnement à la recherche d'emploi



Durée :

360 heures de formation · 105h de stage



Lieu :

Dans nos locaux à Paris



Public visé :

- Tout public

PRÉ-REQUIS

- Pas de connaissances préalables
- Être majeur
- Être capable de lire et comprendre le Français
- Maîtriser les calculs de bases en mathématique



Méthode pédagogique :

Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Les 9 blocs doivent être validés pour obtenir le «Titre de serveur en restauration»
- Les blocs peuvent être validés de manière indépendante
- Si vous échouez à une évaluation, une nouvelle session est possible (coût supplémentaires)
- Suite de parcours : **CQP Maître d'hôtel**



Tarif :

5980 € TTC



Certificat de qualification professionnel • Maître d'hôtel



Formation éligible CPF :
contactez-nous pour une assistance
sur la prise en charge de votre projet.

Objectifs

Maîtriser le métier de Maître d'hôtel en restauration et obtenir un certificat à finalité professionnelle pour accéder à un emploi.

Contenus

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Organiser le travail & superviser l'équipe
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Anglais professionnel du secteur
- Effectuer un service en salle traditionnel
- Stage en entreprise
- Techniques & accompagnement à la recherche d'emploi



Durée :

1 jour · 7 heures dont 45 min d'examen



Lieu :

Dans nos locaux à Paris



Public visé :

- Tout public
- PRÉ-REQUIS**
- Pas de connaissances préalables
 - Être majeur
 - Être capable de lire et comprendre le Français
 - Maîtriser les calculs de bases en mathématique



Méthode pédagogique :

Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Les 7 blocs doivent être validés pour obtenir le « CQP Maître d'hôtel »
- Les blocs peuvent être validés de manière indépendante
- Si vous échouez à une évaluation, une nouvelle session est possible (coût supplémentaires)



Tarif :

5980 € TTC

Certification relation clientèle • Luxe



Formation éligible CPF :
contactez-nous pour une assistance
sur la prise en charge de votre projet.

Objectifs

Maîtriser le métier de Maître d'hôtel en restauration et obtenir un certificat à finalité professionnelle pour accéder à un emploi.

Contenus

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Organiser le travail & superviser l'équipe
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Anglais professionnel du secteur
- Effectuer un service en salle traditionnel
- Stage en entreprise
- Techniques & accompagnement à la recherche d'emploi



Durée :

1 jour · 7 heures dont 45 min d'examen



Lieu :

Dans nos locaux à Paris



Public visé :

- Tout public

PRÉ-REQUIS

- Pas de connaissances préalables
- Être majeur
- Être capable de lire et comprendre le Français
- Maîtriser les calculs de bases en mathématique



Méthode pédagogique :

Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Les 7 blocs doivent être validés pour obtenir le « CQP Maître d'hôtel »
- Les blocs peuvent être validés de manière indépendante
- Si vous échouez à une évaluation, une nouvelle session est possible (coût supplémentaires)



Tarif :

5980 € TTC



Menu

04

Management

- Management & coaching des équipes en restauration
- Management de proximité



Management & coaching des équipes en restauration

Objectifs

Appliquer le rôle et les fonctions du manager.

Contenus

Identifier ses qualités pour améliorer son management :

- Quel style de manager êtes-vous ?
- Définition d'une personne, d'une équipe
- Passer un ordre oral, écrit
- Former et accompagner les personnes
- Postulats de manager

Appliquer les outils du manager :

- Gérer, préparer un entretien
- Gérer les conflits, méthodologie



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Manager Junior



Méthode pédagogique :

Formation sur-mesure. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat.
- Attestation en fin de formation



Tarif :

1680 € TTC

Management de proximité

Objectifs

Appliquer le rôle et les fonctions du manager opérationnel.

Contenus

Déterminer les objectifs :

- Fixer ses objectifs en accord avec les directives
- Établir un plan d'action

Préparer les ressources nécessaires à l'atteinte de ses objectifs :

- Mettre en œuvre les ressources humaines (recrutement-formation)
- Mettre en œuvre les ressources financières
- Mettre en œuvre les ressources matérielles

Réaliser le contrôle :

- Suivre la réalisation des objectifs
- Savoir apporter des mesures correctives



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Manager Junior



Méthode pédagogique :

Formation sur-mesure. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Modalité d'obtention du certificat : réussite à 70% pour valider le certificat.
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter



Menu

05

Oenologie

• Formations diplômantes

- Certification WSET niveau 1 en vin
- Certification WSET niveau 2 en vin
- Certification WSET niveau 3 en vin
- Préparation WSET niveau 2 en vin
- Préparation WSET niveau 3 en vin
- WSET niveau 1 en vin · online
- WSET niveau 2 en vin · online
- WSET niveau 3 en vin · online
- WSET niveau 1 en saké
- WSET niveau 3 en saké
- WSET niveau 1 en spiritueux
- WSET niveau 2 en spiritueux
- Accords mets & vins
- L'oenologie
- Principe de sommellerie
- Savoir vendre le vin pour augmenter son chiffre
- French Wine Scholar

Certification WSET niveau 1 en vin

Objectifs

Identifier les principaux styles de vin, leurs cépages, le service et la conservation ainsi que les accords mets-vins.

Contenus

Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification :

- Citer les principales parties d'un grain de raisin et expliquer ce qu'elles contiennent
- Citer les principales étapes du cycle annuel de développement des raisins et expliquer ce qui se produit pendant la maturation
- Citer et définir les différents climats favorables à la viticulture et indiquer en quoi ils influent sur les caractéristiques des raisins
- Citer les prérequis et les produits de la fermentation alcoolique
- Citer et classer dans le bon ordre les principales étapes de l'élaboration des vins tranquilles blancs, rouges et rosés

Connaître les types, styles & caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins :

- Citer et définir les types de vins et les caractéristiques déterminant leur style
- Citer les principaux cépages et identifier les caractéristiques et le style des vins qui en sont issus
- Identifier des exemples de vins issus des principaux cépages et les associer à leurs cépages, types, caractéristiques et styles de vin
- Identifier d'autres exemples de vins et les associer à des types, caractéristiques et styles de vins

Connaître les principes & pratiques de base relatifs au stockage & au service du vin :

- Identifier et définir les conditions idéales de stockage et les méthodes de conservation du vin
- Identifier la température de service recommandée pour les principaux types et styles de vins
- Décrire les bonnes méthodes d'ouverture et de service du vin
- Identifier les principales interactions entre les aliments et les vins et reconnaître l'effet qu'elles ont généralement sur un vin



Durée :

7 heures sur 1 jour · dont 45 min. d'examen



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Pas de connaissances préalables en vin, ou dégustation
- Être majeur
- Être capable de lire et comprendre le Français
- Toute personne peut s'inscrire au cours WSET



Méthode pédagogique :

Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation par un QCM de 30 questions
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Les copies sont envoyées et corrigées Londres. Les résultats sont envoyés 3 sem. plus tard par mail



Tarif :

234 € TTC

Certification WSET niveau 2 en vin • p.1

Objectifs

Identifier, décrire et comparer les styles de vin produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux, de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix et de service des vins.

Contenus

Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins :

- Identifier l'apport de chaque partie d'un grain de raisin lors de la vinification
- Identifier les besoins de la vigne pour produire du raisin
- Identifier les principaux stades de formation et de maturation des raisins
- Décrire l'évolution des composants, arômes et saveurs d'un grain de raisin au fur et à mesure de sa maturation
- Décrire l'influence des facteurs environnementaux dans les vignes sur la maturité et la qualité des raisins
- Décrire l'influence de la maturité des raisins sur le style et la qualité des vins
- Identifier les différentes pratiques viticoles
- Expliquer les principaux termes d'étiquetage relatifs à l'origine et à la législation
- Expliquer les termes d'étiquetage relatifs à l'âge des vignes et aux différentes pratiques viticoles

Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins :

- Citer les principales étapes du processus de fermentation alcoolique
- Citer les principales étapes des processus de vinification utilisés pour les vins rouges, rosés et blancs
- Expliquer l'influence des options de vinification sur le style et la qualité des vins
- Identifier les principaux changements survenant pendant le vieillissement en bouteille d'un vin



Durée :

21 heures sur 3 jours • dont 1 h. d'examen



Lieu :

Paris • France • Étranger



Public visé :

PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Avoir les connaissances de niveau 1 du WSET ou équivalent
- Être majeur
- Être capable de lire et comprendre le Français
- Toute personne peut s'inscrire au cours WSET



Méthode pédagogique :

Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation par un QCM de 50 questions
- Réussite à 55% pour valider le certificat
- Les copies sont envoyées et corrigées Londres. Les résultats sont envoyés 4 sem. plus tard par mail



Tarif :

672 € TTC

Certification WSET niveau 2 en vin • p.1

Objectifs

Identifier, décrire et comparer les styles de vin produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux, de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix et de service des vins.

Contenus

Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins :

- Identifier l'apport de chaque partie d'un grain de raisin lors de la vinification
- Identifier les besoins de la vigne pour produire du raisin
- Identifier les principaux stades de formation et de maturation des raisins
- Décrire l'évolution des composants, arômes et saveurs d'un grain de raisin au fur et à mesure de sa maturation
- Décrire l'influence des facteurs environnementaux dans les vignes sur la maturité et la qualité des raisins
- Décrire l'influence de la maturité des raisins sur le style et la qualité des vins
- Identifier les différentes pratiques viticoles
- Expliquer les principaux termes d'étiquetage relatifs à l'origine et à la législation
- Expliquer les termes d'étiquetage relatifs à l'âge des vignes et aux différentes pratiques viticoles

Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins :

- Citer les principales étapes du processus de fermentation alcoolique
- Citer les principales étapes des processus de vinification utilisés pour les vins rouges, rosés et blancs
- Expliquer l'influence des options de vinification sur le style et la qualité des vins
- Identifier les principaux changements survenant pendant le vieillissement en bouteille d'un vin



Durée :

21 heures sur 3 jours • dont 1 h. d'examen



Lieu :

Paris • France • Étranger



Public visé :

PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Avoir les connaissances de niveau 1 du WSET ou équivalent
- Être majeur
- Être capable de lire et comprendre le Français
- Toute personne peut s'inscrire au cours WSET



Méthode pédagogique :

Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation par un QCM de 50 questions
- Réussite à 55% pour valider le certificat
- Les copies sont envoyées et corrigées Londres. Les résultats sont envoyés 4 sem. plus tard par mail



Tarif :

672 € TTC

Certification WSET niveau 2 en vin • p.3

Contenus • suite

Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés :

- Identifier les principaux cépages servant à la production des principaux styles de vins effervescents
- Citer les principales étapes des processus de vinification utilisés pour l'élaboration des vins effervescents et fortifiés
- Citer les principales IG associées aux vins effervescents et fortifiés
- Décrire le style des vins effervescents et fortifiés spécifiés
- Expliquer les termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité associés aux vins effervescents et fortifiés

Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région :

- Identifier les conditions idéales et les méthodes de conservation du vin
- Indiquer la température de service recommandée selon le type et le style de vin
- Décrire les bonnes méthodes d'ouverture et de service du vin
- Expliquer comment les défauts les plus courants affectent les arômes et saveurs d'un vin
- Identifier les principales interactions entre les aliments et les vins



Durée :

21 heures sur 3 jours • dont 1 h. d'examen



Lieu :

Paris • France • Étranger



Public visé :

PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Avoir les connaissances de niveau 1 du WSET ou équivalent
- Être majeur
- Être capable de lire et comprendre le Français
- Toute personne peut s'inscrire au cours WSET



Méthode pédagogique :

Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation par un QCM de 50 questions
- Réussite à 55% pour valider le certificat
- Les copies sont envoyées et corrigées Londres. Les résultats sont envoyés 4 sem. plus tard par mail



Tarif :

672 € TTC

Accords mets & vins

Objectifs

Découvrir les notions théoriques et pratiques nécessaires à la mise en valeur des vins avec un choix de mets adaptés et un service approprié.

Contenus

Développer sa connaissance des vins français :

- Les grandes familles des vins et les différentes vinifications : vins blancs-rouges-rosés & effervescents
- Les AOC, la classification des vins, notions sur les différents cépages
- Les arômes des vins et leurs impacts sur les accords
- Le vocabulaire des vins
- Les principaux vins étrangers

Pratiquer le service du vin :

- Le choix des verres
- Dans quel ordre servir les vins
- À quelle température servir les vins?
- Comment décanter ?
- Décanter? Carafes? Le service dans tous ses états
- Le service du vin à table

Appliquer l'accord des mets & des vins

- Les règles de base pour assurer le bon accord.
- Les 3 accords fondamentaux



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Personnel de l'hôtellerie et de la restauration et de l'événementiel



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

800 € TTC



Oenologie

Objectifs

Développer ses connaissances personnelles et professionnelles sur l'œnologie. Être capable de proposer des vins adaptés aux goûts des clients. Avoir une formation reconnue pour intégrer des établissements qui demandent du personnel formé (restaurants gastronomiques, hôtels, ...). Apprendre les processus de production, les régions, cépages, les styles et le service du vin. Gagner en assurance pour servir ou recommander des vins à d'autres personnes.

Contenus

Développer ses connaissances du vin :

- Les grandes familles des vins et les différentes vinifications : vins blancs, vins rouges, rosés & effervescents
- Les différents cépages, les arômes des vins et leurs impacts sur les accords
- Les AOC, la classification des vins
- Le vocabulaire des vins
- Les principaux vins étrangers

Pratiquer le service du vin :

- Le choix des verres
- Dans quel ordre servir les vins, à quelle température ?
- Comment décanter ?
- Les techniques d'ouverture d'une bouteille en fonction du vin
- Le service du vin à table



Durée :

1 jour · 7 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Personnel de l'hôtellerie et de la restauration et de l'événementiel



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter

Principe de sommellerie

Objectifs

Démontrer les différents types cépages et de vins afin de le servir et le vendre.

Contenus

Réaliser l'approvisionnement, le stockage et l'entretien :

- Sélectionner, acheter les vins (contact avec les fournisseurs, gestion des agents commerciaux, choix des vins)
- Assurer la réception et le stockage
- Organisation et rangement de la cave selon l'origine, l'âge du vin, son conditionnement et son mode de conservation
- Gestion de la cave et des matériaux

Développer sa connaissance du vin :

- Les grandes familles des vins et les différentes vinifications : vins blancs – rouges – rosés et effervescents
- Les Aoc, la classification des vins, notions sur les différents cépages
- Les arômes des vins et leurs impacts sur les accords
- Le vocabulaire des vins
- Les principaux vins étrangers

Pratiquer le service du vin :

- Présenter la carte des vins, conseiller le client sur ses choix en accord avec les plats
- Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation...)
- Le choix des verres
- Dans quel ordre servir les vins ?
- A quelle température servir les vins ?
- Comment décanter ?
- Les techniques d'ouverture d'une bouteille en fonction du vin
- Le service du vin à table
- L'anglais du vin et des accords

Appliquer l'accord des mets & des vins :

- Les règles de base pour assurer le bon accord
- Les 3 accords fondamentaux



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

EXPÉRIENCE MIN. D'1AN EN HÔTELLERIE · RESTAURATION

- Personnel de l'hôtellerie et de la restauration et de
- l'événementiel
- Chef de rang, serveur, maître d'hôtel



Méthode pédagogique :

- Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :
- Mise en situation
 - Quiz en salle
 - Étude de cas concrets
 - Documents supports de formation projetés en salle
 - Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter

Savoir vendre son vin pour augmenter son C.A.

Objectifs

Développer sa rentabilité et améliorer son CA en sachant valoriser sa cave et la vente de ses vins.

Contenus

Concevoir la carte des vins & les différents supports de vente :

- Les différents supports de vente intérieur & extérieur.
- Conception matériel de la carte des vins :
La législation, la mise en valeur
- Optimisation de la carte : La charte graphique, les vins incontournables, les prix à appliquer

Mettre en valeur sa cave :

- Gérer les stocks : Optimisation de la cave du jour
- Orienter le choix des clients : Susciter l'achat
- Anticiper les modes : Les vins saisonniers, les vins du moment

Pratiquer le service du vin :

- Présentation et service des vins à table
- Gagner du temps dans le service du vin
- Gestion de la fin de repas, du café aux digestifs

Développer sa connaissance du vin pour mieux le vendre :

- Les grandes familles des vins, les AOC, les vins Bio, les vins naturels, les vins étrangers...
- Le B.A.-BA des accords vins & mets. Sublimer la cuisine du chef avec des vins adaptés
- Les clés pour parler du vin au client et susciter l'envie



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

EXPÉRIENCE MIN. D'1AN EN HÔTELLERIE · RESTAURATION

- Personnel de l'hôtellerie et de la restauration et de l'événementiel
- Chef de rang, serveur, maître d'hôtel, gérants



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter



French Wine Scholar

Objectifs

Démontrer les différents types cépages et de vins afin de le servir et le vendre.

Contenus

Identifier tous les facteurs relatifs à la production de vin. Connaître les cépages cultivés en France et analyser les différences culturelles, géographiques et techniques entre l'Europe et le nouveau monde :

- Législation des vins français
- Les cépages
- Les points clés en viticulture
- Les étapes de la vinification
- Comparaison des styles de vins produits en Europe et dans le Nouveau Monde

Connaître & maîtriser les 14 régions viticoles française :

- Les grandes familles des vins et les différentes vinifications : vins blancs - rouges - rosés et effervescents
- Les Aoc, la classification des vins, notions sur les différents cépages
- Les arômes des vins et leurs impacts sur les accords
- Le vocabulaire des vins
- Les principaux vins étrangers

Conserver & servir dans des conditions optimales les vins français :

- Savoir recommander des vins et expliquer les raisons de son choix
- Expliquer comment conserver et servir correctement un vin
- Identifier les défauts les plus courants du vin
- Identifier les principaux éléments à prendre en considération pour recommander un accord mets et vins
- Énoncer les risques sociaux et de santé liés à une consommation excessive de vin

Constituer une liste de vins adaptée :

- Savoir constituer une liste de vin adaptée et expliquer les raisons de son choix



Durée :

5 jours · 35 heures dont 1h d'examen



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

- Nous recommandons aux étudiants au moins le niveau d'une de ces organisations (WSET 2 en vin, sommelier, etc..) avant d'entrer dans le programme FWS
- Être majeur



Méthode pédagogique :

Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation par un QCM de 100 questions
- Réussite à 75% pour valider le diplôme
- Attestation en fin de formation



Tarif :

1190 € TTC



Menu

06

Restauration

- Découverte du secteur et des métiers de la restauration événementielle
- La carte du restaurant : un atout commercial
- HACCP Hygiène alimentaire

Découverte du secteur & des métiers de la restauration événementielle

Objectifs

Découvrir le secteur de la restauration événementielle, les différents métiers, la clientèle et les événements s'y rattachant.

Contenus

Découvrir les différents corps de métier de la restauration événementielle :

- Le traiteur
- Le commercial
- Le cuisinier, le pâtissier
- Le logisticien
- Le coordinateur ou chef de projet
- Le maître d'hôtel responsable
- Le maître d'hôtel serveur
- L'officier

Découvrir les différents événements et leur caractéristiques :

- *Privés* : mariages, baptêmes, anniversaires...
- *Grand public* : événements culturels, sportifs...
- *Professionnels* : colloque, congrès, lancement de produits...
- La hiérarchie des fonctions selon le type d'événement et de clientèle

Définir les conditions de travail, législation et droit du travail :

- Horaires décalés, extras, mobilité, adaptabilité à différents lieux d'exercice
- Les différents contrats de travail



Durée :

5 jours · 35 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Toute personne souhaitant découvrir le secteur de la restauration événementiel



Méthode pédagogique :

- Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :
- Mise en situation
 - Quiz en salle
 - Étude de cas concrets
 - Documents supports de formation projetés en salle
 - Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter



La carte du restaurant : un atout commercial

Objectifs

Établir sa carte de restaurant en respectant la législation en vigueur afin d'optimiser sa rentabilité et son CA.

Contenus

Produire une carte à l'image de son établissement :

- Principes et règles de la composition d'une carte
- Orienter le choix des clients – susciter l'envie
- Composition de l'offre – Menus du jour ou du marché – formules – cartes – les différents menus
- Conception matérielle : charte graphique, format, couleurs, sens de lecture d'une carte, photos
- Les différentes cartes (menus, des vins, bar...) et les différents supports de promotion intérieur, extérieur
- La réglementation en vigueur, les affichages obligatoires

Appliquer la carte comme outils de gestion :

- Création des prix et analyse des ventes
- *Établir les prix* : 3 règles de base
- Les principes d'Omnès
- Déterminer les produits les plus rentables et optimiser ses ventes



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

EXPÉRIENCE MIN D'1 AN EN
HÔTELLERIE · RESTAURATION + CV

- Personnel de l'hôtellerie & de l'événementiel : chef de rang, serveur, maître d'hôtel, gérants



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :

Nous consulter

HACCP hygiène alimentaire



Formation éligible CPF :
contactez-nous pour une assistance
sur la prise en charge de votre projet.

Objectifs

Acquisition des capacités nécessaires à l'organisation et la gestion de votre activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation HACCP et permettant la satisfaction du client.

Contenus

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires



Durée :

2 jours · 14 heures



Lieu :

Paris · France · Étranger



Public visé :

PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Personnel de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation spécifique délivrée en fin de formation



Tarif :

Nous consulter





Menu 07

Dégustations

- Initiation aux eaux minérales du monde
- Master class vins de la Rioja
- Master class vins de Bourgogne
- Master class accords accords eaux & vins

Initiation aux eaux minérales du monde

Objectifs

Reconnaitre une eau de qualité pour savoir conseiller un client, l'accorder aux vins & mets.

Contenus

Les différents types d'eaux :

- Eau Minérale Naturelle
- Eau de Source
- Eau rendu potable par traitement

L'eau & la santé :

- Les bienfaits
- La composition

Les sources :

- Tour du monde

Vendre de l'eau :

- Sélectionner les eaux
- Accorder vos cartes (mets-vins-eaux)
- Accord eaux et vins

L'eau & la santé :

- Les bienfaits
- La composition



Durée :
2 jours · 14 heures



Lieu :
Paris · France · Étranger



Public visé :
PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Personnel de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel



Méthode pédagogique :
Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Attestation en fin de formation



Tarif :
Nous consulter



Master class vins de la Rioja

Objectifs

Aquérir des connaissances sur les vins de la Rioja.

Contenus

- Histoire
- Le terroir
- Tempranillo
- Grenache noir
- Bouteille mystère
Dégustation à l'aveugle pour vous challenger
- Questions / réponses



Durée :
2 heures



Lieu :
Paris · France · Étranger



Public visé :
PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Personnel de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- En fin de formation une attestation sera remise aux bénéficiaires précisant la nature, les acquis et la durée de la formation.



Tarif :
Nous consulter

Master class vins de Bourgogne

Objectifs

Aquérir des connaissances sur les vins de Bourgogne · premier & grans crus.

Contenus

- Histoire
Pourquoi la Bourgogne est comme elle est aujourd'hui?
- Le terroir bourguignon
20 min. système des AOP · les sous régions & les climats
- Chardonnay
Le cépage blanc incontournable
- Grenache noir
Le cépage des vins les plus prestigieux au monde
- Bouteille mystère
Dégustation à l'aveugle pour vous challenger
- Questions / réponses



Durée :
2 heures



Lieu :
Paris · France · Étranger



Public visé :
PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Personnel de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel



Méthode pédagogique :

- Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :
- Mise en situation
 - Quiz en salle
 - Étude de cas concrets
 - Documents supports de formation projetés en salle
 - Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- En fin de formation une attestation sera remise aux bénéficiaires précisant la nature, les acquis et la durée de la formation.



Tarif :
Nous consulter

Master class accords eaux & vins

Objectif

Acquérir les notions de base de la connaissance des eaux du monde.

S'initier à l'art de la dégustation et l'accord eaux et vins.

Maîtriser les règles du service, de la conservation du vin et des eaux.

Contenus

Accorder les eaux & les vins

- Histoire
- Les types d'eaux
- Les régions du monde
- Les codes des accords eaux & vins



Durée :
2 heures



Lieu :
Paris · France · Étranger



Public visé :
PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Personnel de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel



Méthode pédagogique :

Formation individualisée. Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :

- Mise en situation
- Quiz en salle
- Étude de cas concrets
- Documents supports de formation projetés en salle
- Accès à un espace digital dédié à la formation



Validation de certification :

- En fin de formation une attestation sera remise aux bénéficiaires précisant la nature, les acquis et la durée de la formation.



Tarif :
Nous consulter





Menu 08

Conférences

- Les eaux minérales du monde
- L'excellence de service
- L'art de la table «à la française»

Les eaux minérales du monde

Objectifs

Reconnaitre une eau de qualité pour savoir conseiller un client, l'accorder aux vins & mets.

Contenus

Les différents types d'eaux :

- Eau Minérale Naturelle
- Eau de Source
- Eau rendu potable par traitement

Démarche éco-responsable :

- Les contenants (plastique · tetra pak · verre...)
- Recyclage

Les sources :

- Tour du monde
- Atelier de dégustation d'eaux



Durée :
3 heures



Lieu :
Paris · France · Étranger



Public visé :
PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Étudiants hôtellerie · restauration · commerce
- C.E.



Méthode pédagogique :

- Pédagogie active et participative



Validation de certification :

- Évaluation des compétences par un QCM
- Réussite à 70% pour valider le certificat
- Atestation en fin de formation



Tarif :
100€ TTC

L'excellence de service

Objectifs

Faire découvrir & marquer les participants à travers une expérience immersive sur l'excellence du service.

Contenus

Connaître la clientèle haut de gamme & luxe :

- Maîtriser les exigences de la clientèle Luxe/haut de gamme/VIP
- Comprendre les attentes du client
- Tout savoir sur son client
- Maîtriser les principes, règles et usages protocolaires, les préséances et étiquettes

Développer son savoir-être & son savoir-vivre :

- L'authenticité
- Le savoir-être indispensable au savoir-faire
- L'esprit de service
- Les règles du savoir-vivre (amabilité, discrétion, politesse, disponibilité)
- Présentation personnelle et comportement à adopter
- Comprendre les attentes du client, l'empathie

Accueillir une clientèle VIP :

- Les fondamentaux de l'accueil haut de gamme
- Les enjeux d'un bon accueil, l'image de l'entreprise
- Les différents types d'accueil selon l'événement
- Les techniques d'accueil et de prise en charge
- Les critères d'un accueil de qualité



Durée :
3 heures



Lieu :
Paris · France · Étranger



Public visé :
PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Étudiants hôtellerie · restauration · commerce
- C.E.



Méthode pédagogique :
• Pédagogie active et participative



Validation de certification :
• Évaluation des compétences par un QCM
• Réussite à 70% pour valider le certificat
• Attestation en fin de formation



Tarif :
100€ TTC



L'art de la table «à la française»

Objectifs

Faire découvrir «L' Art de la table à la française» et marquer les participants à travers une expérience immersive de service à la française.

Contenus

Histoire de l'art de la table :

- L'héritage de la monarchie
- L'évolution au fil des siècles

Dresser une table :

- Les différents types de dressage
- Choisir les éléments qui composent une table en fonction d'un thème

Les différents services :

- Plan de table et règle de bienséance
- Le service à la française, à l'anglaise
- Atelier flambage ou découpe



Durée :
3 heures



Lieu :
Paris · France · Étranger



Public visé :
PAS DE PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Étudiants hôtellerie · restauration · commerce
- C.E.



Méthode pédagogique :
• Pédagogie active et participative



Validation de certification :
• Évaluation des compétences par un QCM
• Réussite à 70% pour valider le certificat
• Attestation en fin de formation



Tarif :
100€ TTC





Nous contacter



Adresse :

7 - 9 rue Paul Barruel
75015 Paris



Téléphone & Fax :

T: +33 1 80 91 61 82
F: +33 1 80 91 60 75



Adresse mail :

contact@butler-academy.com



Plus d'informations sur

www.butler-academy.com