

COLLECTION - LE SERVICE EN RESTAURATION

Présentée par Léa Burel - Spécialiste de la restauration

Module - L'accueil en restauration



📌 La première et dernière impression compte ! Découvrez les astuces pour créer un environnement chaleureux, propice à la communication et à la mise en confiance de vos clients.

🕒 **6 Tutos – 13 minutes**

- ▶ Être hôte - un rôle crucial - 1 min 47s
- Une approche chaleureuse et professionnelle à la prise de réservation - 2min 16s
- Accueillir le client de façon à instaurer un climat de confiance - 2min 20s
- Asseoir le client de façon élégante et efficace - 3min 55s
- Communiquer efficacement avec l'équipe du restaurant - 2min 31s
- Comment gérer un client qui doit patienter - 1min 51s

Module - Les techniques de service



📌 Assimilez les règles d'or et les incontournables du service en restauration. Apprenez à combler vos clients, vos collègues et votre manager tout en vous facilitant la vie !

🕒 **10 Tutos - 18 minutes**

- ▶ 10 règles d'or pour servir comme un pro - 2min 13s
- Comment porter un plateau - 1min 32s
- Comment porter 1, 2 et 3 assiettes - 2min 02s
- Dresser une table de façon simple et efficace - 1min 55s
- Astuces pour se préparer au service - 2min 06s
- Noter une commande et l'enregistrer dans le POS - 2min 38s
- Le service des boissons et des plats - 1min 59s
- La gestion du temps pour le "Fire" des plats - 1min 35s
- Comment débarrasser une table - 2min 21s
- Comment débarrasser à la plonge - 1min 40s

Module - Optimiser l'expérience client



📌 L'expérience de vos clients est votre priorité ! Apprenez à lire, comprendre et adapter votre service en fonction des situations et des profils. Sachez comment gérer un client mécontent ainsi que les clients heureux.

🕒 **8 Tutos - 17 minutes**

- ▶ Les attitudes et postures à adopter pour optimiser l'expérience client - 1min 38
- Premier contact avec les clients et présentation des menus - 1min 32s
- Booster l'expérience clients et les ventes - 3min 49s
- Astuces pour gérer une demande spéciale - 2min 13s
- Comprendre les besoins des clients en fonction des situations - 2min 20s
- Comprendre le langage corporel des clients - 1min 36s
- Tourner une situation négative en une expérience positive - 3min 10
- Comment optimiser les retombées d'un client satisfait - 2min 05s

Module - Le petit déjeuner



📌 Le petit déjeuner est un moment clé dans l'expérience du client ainsi que pour le succès de l'hôtel. Apprenez à développer les bons gestes pour garantir la satisfaction des clients et travailler avec efficacité.

🕒 **4 Tutos - 8 minutes**

- ▶ Introduction aux offres de petits déjeuners - 1min 49s
- L'importance du petit déjeuner et de sa mise en place - 2min 46s
- L'accueil et le service du petit déjeuner - 2min 18s
- La facturation et le posting du petit déjeuner - 1min 57s

COLLECTION - LA SOMMELLERIE

Présentée par Thibault Toix - Expert en sommellerie

Module - Le guide du sommelier



📖 Une introduction au monde de la Sommellerie permettant de découvrir son histoire, son vocabulaire et ses technicités.
Embarquez avec nous dans ce monde qui ne demande qu'à être exploré !

🕒 **7 Tutos - 20 minutes**

- ▶ Une brève histoire du vin - 2min 27s
- Terminologie du vin - 3min 46s
- Introduction aux principaux cépages - 4min 10s
- Nouveau monde et ancien monde - 2min 14s
- La production du vin blanc - 2min 54s
- La production du vin rouge - 3min 34s
- Comment lire une étiquette de vin - 2min 06s

📎 **Boîte à outils:**
La terminologie du vin

Module - Le service du vin



📖 Découvrez comment recommander, décarter, et servir un vin selon les règles de l'art avec des astuces simples et concrètes pour un apprentissage immédiat.

🕒 **8 Tutos - 16 minutes**

- ▶ Comment tenir et polir un verre de vin - 1min 22s
- Les différents types de verre à vin - 1min 57s
- Décarter ou carafier - 3min 26s
- Comment recommander un vin au restaurant - 1min 39s
- Les températures de service des vins - 1min 39sec
- Comment ouvrir et servir une bouteille de vin - 3min 11s
- Le service du vin au verre - 1min 53s
- Comment ouvrir et servir une bouteille de vin effervescent - 2min 15s

Module - La dégustation



📖 Apprenez à déguster et à parler des vins, à en déceler les défauts et à créer des associations mets et vins comme les pros !

🕒 **5 Tutos - 14 minutes**

- ▶ Déguster le vin comme un pro - 3min 40s
- Reconnaître les principaux défauts d'un vin - 3min 09s
- Les principes d'accords mets et vins - 2min 05s
- Les accords mets et vins blancs - 3min 09s
- Les accords mets et vins rouges - 2min 31s

📎 **Boîte à outils:**
Le vocabulaire de la dégustation
Fiche d'accompagnement à la dégustation

COLLECTION - LE BAR

Présentée par Cyril Cioli - Expert en mixologie

Module - La mixologie



Une introduction à la mixologie qui a du flair ! Découvrez ce monde à la fois fun et exigeant, son vocabulaire et ses équipements à travers la passion dévorante de Cyril.

4 Tutos - 8 minutes

- ▶ Introduction à la mixologie - 1min 55s
- Terminologie du bar - 3min 20s
- Les équipements incontournables du bartender - 2min 27s
- Les 4 étapes de préparation de cocktails - 1min 18s

Module - Les techniques du bar



Découvrez les techniques de préparation des cocktails ainsi que l'importance des verres et des glaçons pour valoriser vos cocktails.

6 Tutos - 10 minutes

- ▶ "Shake" comme un boss - 1min 42s
- "Stir" comme un boss - 1min 20s
- "Strain" comme un boss - 3min 13s
- Connaître et utiliser les différents types de verres - 2min 32s
- L'importance des glaçons - 1min 37s
- Les techniques de travail pour garder le bar propre - 0min 57s

Module - Bar - DIY



Découvrez les astuces pour créer à l'infini ! Apprenez à préparer vos propres garnitures, spiritueux et bitters en mettant à profit votre ingéniosité et ainsi vous démarquer.

5 Tutos - 8 minutes

- ▶ DIY Garnitures - 1min 55s
- DIY Sirop de sucre de canne - 0min 40s
- DIY Infusion de spiritueux - 2min 14s
- DIY Bitters - 2min 30s
- DIY Shrub - 1min 45s

Module - Les cocktails classiques



Découvrez et apprenez à préparer les grands classiques de ce monde.

3 Tutos - 9 minutes

- ▶ Les cocktails « Built » - 3min 00s
- Les cocktails au « Shaker » - 4min 37s
- Les cocktails « à la cuillère » - 1min 13s

Boîte à outils:
Fiches cocktails

COLLECTION - LES PRODUITS

Présentée par Thibault Souchon - Spécialiste de la restauration

Module - Les alcools

📖 Levez tous les secrets sur les alcools en explorant leur histoire, leur mode de production et leurs origines en toute sobriété.

🕒 **9 Tutos - 21 minutes**

- ▶ La terminologie de la production des alcools - 2min 59s
- Comprendre la distillation - 1min 37s
- Le gin - 2min 32s
- Le rhum - 2min 01s
- La vodka - 1min 44s
- La tequila - 2min 49s
- Le whisky, whiskey et bourbon - 4min 20s
- Le saké - 1min 59s
- Les bières - 2min 55s

Module - Le thé et le café

📖 Un module simple et efficace pour acquérir les fondamentaux sur le thé et le café.

🕒 **2 Tutos - 6 minutes**

- ▶ Les différentes préparations de café - 1min 55s
- Les différents types de thé - 4min 04s

COLLECTION - L'HYGIÈNE

Présentée par Léa Burel - Spécialiste de la restauration

Module - L'hygiène en service

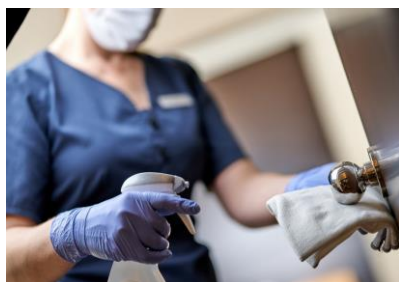


📖 Ce sujet vous semble compliqué et sensible ? Alors découvrez avec nous et sans troufou les règles et principes simples à appliquer au quotidien.

🕒 **5 Tutos - 15 minutes**

- ▶ Gérer un client avec une allergie - 4min 32s
- ▶ Plan de réponse pour un incident lié à la nourriture - 3min 16s
- ▶ Nettoyage des mains et utilisation des gants en latex - 2min 37s
- ▶ Stockage des denrées alimentaires - 3min 09s
- ▶ Nettoyage des frigos et rapport de température - 1min 58s

Module - Covid-19



📖 Familiarisez-vous les gestes simples et efficaces que les hôtels et les restaurants ont dû adopter pour s'adapter face à la pandémie de Covid-19.

🕒 **3 Tutos - 4 minutes**

- ▶ COVID-19 et hygiène personnelle - 1min 30s
- ▶ COVID-19 et port du masque - 1min 46s
- ▶ COVID-19 et désinfection des surfaces critiques - 1min 15s

COLLECTION - LE MANAGEMENT

Présentée par Léa Burel - Spécialiste de la restauration & Thibault Toix - Expert en sommellerie

Module - Le management en restauration



📌 Révélez votre potentiel à l'aide des outils et astuces mises à votre disposition. Devenir un gestionnaire irréprochable est désormais à portée de cliques.

🕒 **5 Tutos - 15 minutes**

- ▶ Mener un briefing complet et efficace - 2min 08s
- ▶ Créer un emploi du temps effectif - 3min 30s
- ▶ Enquête de marché et politique tarifaire - 3min 07s
- ▶ Menu engineering pour réduire les coûts et optimiser le chiffre d'affaires - 3min 05s
- ▶ Créer, mettre en place et suivre les retombées des promotions - 2min 54s

📎 **Boîte à outils:**
Feuille de briefing
Analyse SWOT
Menu Engineering

Module - Le management du vin



📌 Une approche holistique pour l'élaboration de la carte des vins, la gestion des stocks en passant par la structuration de la politique tarifaire.

🕒 **3 Tutos - 7 minutes**

- ▶ Les mentions obligatoires sur les cartes des vins en France - 1min 56s
- ▶ Les éléments clés à considérer lors de la création de la carte des vins - 3min 47s
- ▶ Les techniques d'inventaire - 1min 51s

📎 **Boîte à outils:**
Master - Liste Vins