



Formation Audit Conseil

# HOTELLERIE - RESTAURATION

## ART DE LA TABLE

### DUREE :

2 jours

### PUBLIC :

Tous professionnels  
(wedding planner,  
restaurateurs,  
hôteliers...)

### PREREQUIS :

Aucun

### OBJECTIF DE LA FORMATION :

Apprendre à réaliser  
des décors de tables  
simples et élégants

### MOYENS

#### PEDAGOGIQUES :

Apports théoriques et  
pratiques, nombreux  
exemples, et  
exercices

Moyens humains :  
formateur expert dans  
le domaine

### OUTILS

#### PEDAGOGIQUES :

Fleurs fraîches et  
matériel de travail

### NOTRE PLUS :

SMV ACADEMY  
Accompagnement  
avant, pendant et  
après la formation par  
nos formateurs

### 🔍 CREER DES DECORS FLORAUX SIMPLES ET ATTIRANTS AVEC DE VRAIES FLEURS

- ▶ Les tendances actuelles en décoration florale intérieure
- ▶ L'importance du végétal dans la décoration intérieure
- ▶ La couleur et les harmonies fondamentales
- ▶ La recherche de sources d'inspirations
- ▶ Le choix des plantes et des contenants

### 🔍 DRESSER DES DECORS DE TABLES ACTUELS

- ▶ Les tendances actuelles en art de la table
- ▶ Les principaux fournisseurs et designers
- ▶ Les principaux accessoires et les us et coutumes
- ▶ L'art du pliage de serviettes

### 🔍 LES DIFFERENTS DRESSAGES DE TABLE POUR LES REPAS OFFICIELS

- ▶ A la française
- ▶ A l'anglaise
  - Les assiettes
  - Les couverts
  - Les verres
  - Les serviettes

#### • Evaluation de fin de formation

#### Objectifs pédagogiques :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Créer des décors floraux simples et attirants avec de vraies fleurs
- Dresser des décors de tables actuels et impactant
- Connaître les différents dressages pour les repas officiels

V1. 12/01/2022