



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