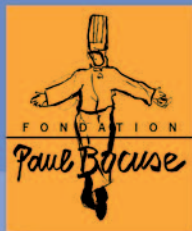


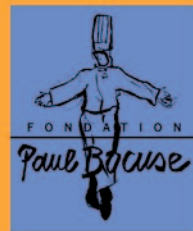
Pourquoi un module de formation sur le thème des savoir être à table ?

Par le biais de mises en scène et de démonstrations animées par des professionnels, les jeunes découvrent l'importance de la tenue et des comportements à table.

Ils apprennent notamment à se présenter, à choisir les mets sur une carte, à utiliser les différents couverts, à dialoguer tout en dégustant et enfin à remercier leur hôte... L'objectif étant d'être à l'aise lors d'un repas professionnel au restaurant. Les jeunes vivent une expérience enrichissante sur le plan humain et culturel.



CRÉÉE EN 2004, LA FONDATION D'ENTREPRISE PAUL BOCUSE A POUR PRINCIPAL OBJECTIF LA TRANSMISSION DES SAVOIRS À TRAVERS LA FORMATION, L'INSERTION PROFESSIONNELLE ET LA VALORISATION DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION.



Fondation Paul BOCUSE

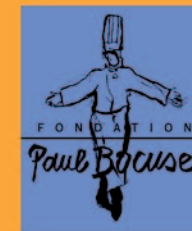
Château du Vivier

69131 ECULLY Cedex

04.37.64.26.00

www.fondation-paul-bocuse.com

contact@fondation-paul-bocuse.com



ATELIER DES SAVOIR ETRE À TABLE

Comment être à l'aise lors d'un déjeuner professionnel



IMPORTANCE DE LA TENUE ET DES COMPORTEMENTS À TABLE

www.fondation-paul-bocuse.com



Choisir une tenue adaptée :

- ◆ à la personne qui déjeune avec vous (client, fournisseur, collègue, supérieur...)
- ◆ à la catégorie de restaurant (brasserie, restaurant semi-gastro ou gastronomique).



Saluer en précisant

«*Bonjour Madame ou Monsieur...*»

et **se présenter** en articulant son prénom et son nom et éventuellement en indiquant sa fonction : «*André Dupont, comptable de la Société X*»



Avant d'entrer dans le restaurant, Enlever son bonnet ou sa casquette.

- ◆ Laisser son vestiaire (blouson, parka ou autre) à l'entrée ou sur sa chaise pour plus de confort dans les mouvements à table.



Photo © François Fleury



Choisir à la carte ou au menu : (tout dépend de votre hôte*),

- ◆ en sachant « **rester soi** » avec simplicité selon ses affinités ou son régime. Laissez-vous guider par votre hôte qui vous indiquera le menu choisi ou la catégorie de prix des mets à choisir.

Ne pas hésiter :

- ◆ à demander la composition des plats au serveur qui sera sensible à votre intérêt
- ◆ à faire répéter si mauvaise compréhension «*pouvez-vous me répéter s'il vous plaît*»

* hôte : personne qui invite



Choix des couverts et des verres.

Si plusieurs couverts, toujours prendre ceux à l'extérieur.

- ◆ Pour **apprécier** chaque plat, ne pas manger trop de pain.
- ◆ Le pain peut se trouver sur une assiette à votre gauche, il se rompt à la main.



Dialoguer avec votre hôte

en ayant pris le temps (sans précipitation) de finir votre bouchée, ce qui d'une certaine façon permet de **réfléchir sans stress**. Penser à adresser la parole à chacun de vos voisins de table.



A la présentation de l'addition, laisser régler votre hôte

en n'oubliant pas de le remercier en sortant du restaurant.



Fixer éventuellement une future date de rencontre

- «*on se revoit dans ... jours*» ou bien rappeler les engagements pris à table (envoi d'une documentation, passer au bureau, se rappeler...)
- ◆ Vous pouvez aussi à votre retour envoyer un email ou un mot de remerciement.

Ces recommandations sont extraites du Module de Formation. Lors des échanges avec les jeunes, d'autres thèmes sont également abordés.

