

PROGRAMME DE FORMATION : INITIATION AU REPAS PROFESSIONNEL

OBJECTIFS	Comprendre et maîtriser la diplomatie culinaire Maîtriser les bases du savoir être professionnel Maîtriser l'étiquette du repas professionnel français Apprendre à conduire un repas de l'invitation aux remerciements
PRÉ-REQUIS	Aucun
DURÉE	1 journée de 7h incluant 1h de pause déjeuner
DATE PLANNING DÉLAI D'ACCESSIBILITÉ	Selon les disponibilités du client et du formateur Accessibilité sous 3 semaines
MODALITE D'ACCÈS	Entretien téléphonique pour connaître et analyser les besoins
PUBLIC CIBLE	Intra – Tout personne amenée à participer à un repas professionnel
COÛT	Nous consulter pour obtenir un devis sur-mesure

CONTENU PÉDAGOGIQUE

INTRODUCTION : LA GASTRONOMIE, UNE POPULENCE

pilier de l'art de vivre français, un rituel social, source d'émotion, enjeu diplomatique, nouveau luxe

PARTIE 1 : COMPRENDRE L'IMPACT DU REPAS

MODULE 1 : LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, ENTRE PLAISIR ET POUVOIR

Émergence de la cuisine et de la gastronomie au Moyen-Âge

Origines de la gastronomie : entre plaisir et pouvoir

Essor de la haute gastronomie au 17ème siècle

Démocratisation de la gastronomie

MODULE 2 : DU REPAS DIPLOMATIQUE AU REPAS PROFESSIONNEL

Naissance et âge d'or de la diplomatie culinaire

L'art de recevoir à la Française

L'importance du protocole et des cadeaux d'État

PARTIE 2 : MAÎTRISER LE REPAS PROFESSIONNEL

MODULE 3 : PROTOCOLE DE L'INVITATION AUX REMERCIEMENTS (AVANT, PENDANT, APRES)

Naissance du repas d'affaires au 19ème siècle

Construire et enrichir sa relation commerciale

Impact, fonctions et typologies de repas professionnels

Savoir-être professionnel et savoir se présenter

MISE EN SITUATION 1 : se présenter en 20 secondes dans un événement networking

MODULE 4 : L'ESSENTIEL DES BONNES MANIERES

Organiser un repas professionnel : choix du lieu et du menu

Maîtriser l'environnement de la table et l'étiquette du repas professionnel

Les sujets de conversation à aborder et à éviter

Synthétiser les informations collectées sur le client et préparer le prochain rendez-vous

MISE EN SITUATION 2 : accueillir son invité au restaurant

CONCLUSION : questions-réponses des participants et questionnaire de satisfaction

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Cours théoriques, exercice pratique, mise en situation

05 MAI 2025

LA CONCIERGERIE GASTRONOMIQUE – SIRET 80926177900023 – RCS Versailles B 809261779

NDA 11 78 87652 78

MOYENS PÉDAGOGIQUES

MATERIELS : un rétroprojecteur, une table, une chaise par participant, une desserte, de la vaisselle pour montrer l'environnement de la table

HUMAINS : un formateur spécialisé dans le domaine

MODALITÉS D'ÉVALUATION

AVANT LA FORMATION : Test de positionnement et test d'évaluation avant formation

APRES LA FORMATION : Test d'évaluation après formation

ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

N'hésitez pas à nous contacter. Nous analyserons avec vous la meilleure formule de formation adaptée a votre situation. Retrouvez plus d'informations sur l'accès a la formation pour les personnes en situation d'handicap sur les sites de l'Agefiph, les Cap Emploi, du FIPHFP ou des MDPH

CONTACTS

COMMERCIAL ET ADMINISTRATIF : bonjour@populence-academy.com – 06 63 89 55 30

Ce programme sera adapté en fonction des niveaux et des attentes de chaque participant. Des moyens de compensation seront mis en place pour les personnes en situation de handicap.