

# FORMATION DE BASE AUX TECHNIQUES DE MEP (MISE EN PLACE) ET DE SERVICE

2 jours + 3 extras à réaliser  
(dont au minimum 1 repas)



“ LA RÉUSSITE D’UN BON REPAS DÉPEND AUSSI DE LA MISE EN PLACE ”

## JOUR 1 MATIN : MEP À LA CARTE

- Réalisation du nappage et pliages des serviettes
- Apprentissage de la préparation du matériel et dressage d’une table complète
- Techniques de base de transport des assiettes et de déplacement en salle
- Utilisation de la pince pour le service du pain à l’anglaise
- Débarrassage, nettoyage avec utilisation des plonges et rangement du matériel

## JOUR 1 APRÈS-MIDI : MEP EN BANQUET

- Réalisation d’une MEP en banquet, d’une table en fonction d’un menu expliqué
- Service d’assiettes chaudes et techniques avancées de transport d’assiette
- Démonstration et exercices de débarrassage d’assiettes
- Evaluation écrite : MEP à la carte et en banquet

## JOUR 2 MATIN : TRAVAIL EN ATELIERS

- MEP en banquet d’une table nappée
- Service et débarrassage de plusieurs types d’assiettes
- Port d’un plateau de verres en se déplaçant en salle et service des boissons
- Débouchage, présentation et service d’une bouteille de vin
- Evaluation : correction d’une MEP sur table avec des erreurs

## JOUR 2 APRÈS-MIDI : VÉRIFICATION DES ACQUIS DE LA FORMATION

- MEP complète en banquet en fonction d’un menu tiré au sort d’une table de 5 couverts
- Service du pain
- Service du vin
- Servir, annoncer et débarrasser pour 8 personnes

