

Formation pour tous

Étiquette et art de la table

Pour tout savoir sur l'art de la table comme hôtes ou invités

Sommaire :

La table est l'endroit par excellence aux échanges sociaux, or le bon comportement à table est primordial dans la vie sociale et professionnelle. La première impression est celle qui compte, d'où l'importance de soigner son savoir-faire et son savoir être! S'adresse à tous les employés.

L'art de la table de 11h45 à 14 h au restaurant

- Un peu d'histoire sur l'art de la table
 - Manger avec distinction :
2 méthodes : continentale et américaine
 - Quoi offrir, quand l'ouvrir?
 - Devoir des hôtes et invités
 - L'assignation des places
 - Porter un toast
 - la serviette de table
 - Les mets difficiles
 - Rendre ses invités à l'aise
 - Bonne manières à table conseils généraux
 - Au restaurant : Le budget, le choix du vin
 - Régler l'addition
 - Les pourboires
-

Objectifs : À la fin de la formation, le participant sera en mesure :

De raffiner son comportement à table, à la maison comme au restaurant.

Durée : 11h45 à 14h00

Méthodologie: exposés théoriques et pratiques,

Tarif spéciaux pour groupe

Sont inclus: repas, pourboires et cahier d'exercices

Renseignement : 418 931-5139

Danielle Roberge

Conférencière, consultante et formatrice en étiquette et protocole

danielleroberge@parlonsetiquette.com