Créer une Expérience de Table Professionnelle

« Chaque table raconte une histoire : celle du soin apporté à l'accueil et à l'expérience du convive. »

Les arts de la table sont bien plus qu'un simple dressage : ils traduisent l'identité d'un lieu, le niveau d'exigence d'une équipe et la qualité de l'expérience proposée au convive. Chaque détail compte, chaque élément participe à créer une atmosphère, une émotion.

À travers cette formation, Épikuria Academy propose d'aborder la table comme un véritable outil d'expérience client, en alliant codes professionnels, sens esthétique et mise en scène. L'objectif est de transmettre des savoir-faire concrets et immédiatement applicables pour concevoir des tables cohérentes et adaptées à chaque contexte de service.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Concevoir et dresser une table harmonieuse en respectant les codes professionnels.
- Valoriser une table par une décoration cohérente avec un thème ou un concept.
- Organiser le placement des convives selon les usages et le nombre d'invités.
- Adapter la mise en place au type d'événement et au niveau de standing attendu.

Informations clés

Durée	1 jour — 7 heures
Modalité	Présentiel
Public visé	Professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, du service et de l'événementiel — profils débutants
Prérequis	Aucun prérequis technique : formation accessible aux débutants en restauration, hôtellerie ou événementiel
Effectif	6 à 12 participants

Compétences visées

Compétence professionnelle	Application en situation de travail
Concevoir et dresser une table harmonieuse	Mise en place conforme aux codes professionnels du service
Valoriser une table par une décoration cohérente	Création d'une scénographie de table alignée sur un thème ou un concept
Organiser le placement des convives	Confort, fluidité et lisibilité pour les invités, quel que soit l'effectif
Adapter la mise en place au contexte et au standing attendu	Ajustement du dressage selon le type d'événement et l'identité du lieu

Programme pédagogique

1. Comprendre les fondamentaux des arts de la table — 1h

- Explorer l'évolution des usages et des codes de la table : dressage à la Française,
- Identifier les fonctions esthétiques et pratiques du dressage.
- Comprendre la table comme vecteur d'image et d'expérience client.

2. Maîtriser la mise en place professionnelle — 2h

- Positionner assiettes, couverts et verrerie selon les règles de base.
- Appliquer les principes d'alignement, de symétrie et de lisibilité.
- Organiser les accessoires et le matériel de service.

3. Structurer l'espace et le confort des convives — 1h

- Répartir les sièges et gérer les distances entre invités.
- Anticiper la circulation et la fluidité du service.
- Favoriser la convivialité et le confort.

4. Créer une décoration de table élégante — 1h30

- Composer un centre de table harmonieux.
- Associer couleurs, matières et volumes.
- Intégrer fleurs, bougies et éléments décoratifs avec cohérence.
- Découvrir des approches contemporaines de scénographie.

5. Adapter la table au contexte — 1h

- Ajuster la mise en place selon le type de repas.
- Décliner la décoration selon les saisons et événements.
- Harmoniser la table avec l'identité du lieu.

6. Préserver l'excellence du matériel — 0h30

- Contrôler la propreté et la présentation.
- Entretenir et stocker le linge et la vaisselle.
- Sensibiliser aux standards du service haut de gamme.

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques illustrés.
- Ateliers pratiques et mises en situation.
- Analyse collective et feedback formateur.

Modalités d'évaluation

Les critères d'évaluation sont annoncés en début de formation.

- Auto-positionnement initial.
- Observation en situation.
- Évaluation finale des acquis.

Moyens techniques et supports

- Matériel de service complet fourni par Épikuria Academy ou, en intra, par l'établissement selon le niveau de standing (vaisselle, verrerie, couverts, nappage).
- Éléments de décoration et de scénographie (fleurs, bougies, accessoires contemporains).
- Fiches pratiques et supports visuels de dressage.
- Fiche d'auto-positionnement.

Accessibilité

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap (PSH). Une adaptation personnalisée est proposée selon les besoins exprimés en amont de la formation.

Contact handicap : contact-handicap@epikuria-academy.com

Modalités pratiques et tarifs

Durée	7 heures (1 jour)
Format	Présentiel — intra ou inter-entreprises
Effectif	6 à 12 participants
Lieu	Sur site client ou dans un espace de formation équipé
Délais d'accès	Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la session (sous réserve de disponibilité formateur)
Référent pédagogique	Votre référent pédagogique Épikuria Academy — contact@epikuria-academy.com
Tarif intra-entreprise	1 510 € net de taxes / groupe
Tarif inter-entreprises	500 € net de taxes / participant (minimum 6 stagiaires)

Une pédagogie centrée sur l'expérience, la créativité et la transmission du savoir-faire.