Kulture Gastronomik

Excellence des Arts de la Table & Ouverture Culturelle

« L'art de la table est un langage universel, où chaque culture apporte sa manière de dire bienvenue. »

Les arts de la table sont un marqueur fort de l'expérience client et de l'image perçue d'un établissement. Cette formation de perfectionnement va plus loin que les fondamentaux : elle invite les participants à explorer comment les codes du service à la française dialoguent avec les traditions de la table à travers le monde.

Développer les compétences nécessaires pour concevoir, harmoniser et valoriser une table selon les codes professionnels et les influences culturelles internationales — telle est la vocation de cette formation, ancrée dans l'ADN multiculturel d'Épikuria Academy.

Objectifs pédagogiques

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

- Identifier les codes et symboliques liés aux arts de la table.
- Appliquer les techniques professionnelles de mise en place et de dressage.
- Concevoir une décoration adaptée à un thème, une saison ou un événement.
- Identifier les influences multiculturelles dans les arts de la table.
- Entretenir et valoriser le matériel dans une démarche d'excellence et de durabilité.

Informations clés

Durée	1 jour — 7 heures
Modalité	Présentiel
Public visé	Personnel de salle, commis, chefs de rang, employés de restauration traditionnelle, collective ou gastronomique — profils confirmés
Prérequis	Exercer une activité en restauration ou en service en salle ; être en mesure d'exprimer sa créativité dans la présentation et le raffinement du service
Effectif	4 à 10 participants

Compétences visées

Compétence professionnelle	Application en situation de travail
Organiser une mise en place harmonieuse et fonctionnelle	Dressage conforme aux standards professionnels du service
Mettre en œuvre les règles de présentation selon le type d'établissement	Adaptation du service au contexte et au niveau de standing
Créer une atmosphère esthétique cohérente avec l'identité culinaire	Scénographie de table alignée sur le concept de l'établissement
Prendre en compte les cultures et les clientèles dans le service de la table	Dressage tenant compte des habitudes culturelles des clientèles accueillies
Évaluer la qualité du dressage et ajuster les détails	Contrôle qualité et amélioration continue de la présentation

Programme pédagogique

1. Introduction aux arts de la table et à leurs codes — 0h45

- Analyser l'évolution historique et symbolique du dressage.
- Identifier les valeurs d'excellence associées à l'art de recevoir.
- Observer les codes universels de présentation.

2. Dressage et mise en place harmonieuse — 2h15

- Positionner correctement assiettes, couverts et verres.
- Respecter les principes d'équilibre visuel et de symétrie.
- Réaliser un dressage complet en atelier pratique, avec correction individualisée.

3. Le décor de table : esthétique et cohérence — 1h30

- Choisir couleurs, textures et matériaux selon un thème.
- Composer un centre de table harmonieux.
- Créer un décor thématique lors d'un atelier pratique, avec retour du formateur.

4. Découverte des arts de la table du monde — 0h45

- Découvrir et comparer les styles de table d'Asie, d'Afrique, d'Europe et des Amériques.
- Identifier les valeurs culturelles derrière chaque agencement.
- Repérer les codes à respecter pour accueillir une clientèle internationale.
- Faire le lien avec les pratiques de son établissement.

5. Adapter le dressage au contexte et à l'événement — 0h45

- Adapter la mise en place selon le nombre de convives et le type d'événement.
- Personnaliser la table selon les saisons et occasions.
- Harmoniser la table avec l'identité de l'établissement.

6. Entretenir et valoriser le matériel de table 0h30

- Contrôler la propreté et le polissage de la vaisselle et des verres.
- Entretenir, plier et ranger nappes et serviettes.

7. Révélation collective et synthèse 0h30

- Présenter et argumenter les choix de dressage devant le groupe.
- Recueillir un feedback collectif et individualisé du formateur.
- Formaliser les acquis et identifier ses axes de progression.

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des démonstrations.
- Ateliers pratiques de dressage et de décoration.
- Mises en situation et analyses comparatives.
- Feedback individualisé et auto-évaluation guidée.

Modalités d'évaluation

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

- Observation continue des pratiques professionnelles.
- Réalisation finale d'un dressage complet et d'un décor de table.
- Grille de compétences validée par le formateur.
- Attestation de formation : « Excellence des Arts de la Table & Ouverture Culturelle ».

Moyens techniques et supports

- Matériel complet de service fourni par Épikuria Academy ou, en intra, par l'établissement selon le niveau de standing (vaisselle, verrerie, couverts, nappage).
- Accessoires multiculturels (tissus, objets symboliques, fleurs, éléments naturels).
- 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	4 à 10 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	2 850 € net de taxes / groupe
Tarif inter-entreprises	1 150 € net de taxes / participant (minimum 4 stagiaires — maximum 10)

Épikuria Academy fait de chaque geste un acte d'art et de culture, au service d'un accueil et d'un raffinement universel.