*Kulture Gastronomik*

# Maîtrise & Signature des Arts de la Table

*« Une table signature ne se copie pas : elle se conçoit, se dirige et se transmet. »*

Maîtriser les arts de la table, c'est cesser d'exécuter un dressage pour concevoir une expérience, la diriger et la transmettre. Cette formation d'expertise s'adresse aux professionnels qui portent l'image et le niveau d'exigence d'un établissement ou d'un événement.

À travers la conception d'une table signature, la conduite de réceptions de prestige et la transmission des standards à une équipe, Épikuria Academy accompagne les participants vers une posture de référent. Ancrée dans l'ADN multiculturel d'Épikuria Academy, elle valorise les gastronomies d'Afrique et du monde comme source d'une signature singulière.

## Informations clés

| | |
|---|---|
| **Durée** | 2 jours — 14 heures |
| **Modalité** | Présentiel |
| **Public visé** | Responsables de salle, maîtres d'hôtel, chefs de rang confirmés, managers de restauration et d'événementiel, futurs formateurs internes — profils experts |
| **Prérequis** | Expérience confirmée en service haut de gamme, en événementiel ou en encadrement ; maîtrise des fondamentaux du dressage (niveau 2 recommandé, non obligatoire) |
| **Effectif** | 4 à 8 participants |

## Objectifs pédagogiques

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

- Concevoir un concept de table signature aligné sur l'identité d'un lieu ou d'un événement.
- Concevoir un dressage fusion valorisant les gastronomies d'Afrique et du monde.
- Orchestrer le protocole et le placement d'une table d'honneur ou d'une réception officielle.
- Piloter un événement de prestige, de la préparation au service.
- Gérer l'imprévu et garantir la qualité en situation exigeante.
- Transmettre les standards de la table signature et faire monter en compétence une équipe.

## Compétences visées

| Compétence professionnelle | Application en situation de travail |
|---|---|
| Concevoir un concept de table signature aligné sur l'identité d'un lieu ou d'un événement | Cahier de concept et scénographie de table cohérents avec l'offre et l'image de l'établissement |
| Concevoir un dressage fusion valorisant les gastronomies d'Afrique et du monde | Dressage fusion cohérent avec l'identité culturelle du lieu et de sa clientèle |
| Orchestrer le protocole et le placement d'une table d'honneur ou d'une réception officielle | Plan de table, hiérarchie des places et conduite du service respectueux des codes et des sensibilités culturelles |
| Piloter un événement de prestige de la préparation au service | Rétroplanning, brief et répartition des rôles pour une réception d'exception |
| Gérer l'imprévu et garantir la qualité en situation exigeante | Ajustements en temps réel, contrôle qualité et maintien du standard, quel que soit l'effectif |
| Transmettre et faire monter en compétence son équipe | Brief, démonstration et feedback pour déployer les standards de la table signature en interne |

## Programme pédagogique

### Jour 1 — Concevoir la table signature — 7h

#### 1. Positionner la table signature : identité et storytelling — 1h

- Décrypter l'identité, les valeurs et la clientèle d'un lieu.
- Traduire une promesse d'accueil en langage de table.
- Construire le récit de l'expérience du convive.

#### 2. Concevoir un concept de table sur-mesure — atelier de création — 2h30

- Composer un cahier de concept : univers, matières, couleurs, volumes.
- Aligner la scénographie sur l'offre culinaire et l'image de l'établissement.
- Concevoir en binôme une table signature de 2 couverts et la défendre.

#### 3. Protocole, tables d'honneur et réceptions officielles — 1h

- Appliquer les codes de préséance et construire un plan de table.
- Adapter le protocole aux sensibilités culturelles et aux invités de marque.
- Intégrer l'hospitalité des tables d'Afrique et du monde dans une réception officielle.

#### 4. Atelier immersif de dressage fusion : Afrique et monde — 2h30

- Réinterpréter en binôme un dressage français en version fusion culturelle (une table de 2 couverts).
- Faire dialoguer tradition française et signatures culturelles d'Afrique et du monde, sans folklore.
- Choisir symboles, textiles et objets avec justesse et valoriser un menu par la mise en scène.
- Justifier ses choix esthétiques et culturels devant le groupe.

## Jour 2 — Diriger, transmettre, révéler 7h

### 5. Diriger un événement de prestige 1h30

- Construire le rétroplanning, de la préparation au service.
- Briefer l'équipe et répartir les rôles.
- Anticiper la circulation, le rythme et les points de vigilance.

### 6. Réalisation en situation — atelier de mise en œuvre 2h30

- Dresser et mettre en scène une table signature complète en conditions réelles.
- Diriger son binôme en alternant les rôles de responsable et d'équipier.
- Contrôler la qualité à chaque étape avec une checklist de référence.

### 7. Gérer l'imprévu et piloter la qualité 1h

- Réagir aux imprévus : effectifs modifiés, contraintes, retards.
- Ajuster en temps réel sans dégrader le standard.
- Mettre en place une démarche d'amélioration continue.

### 8. Transmettre : former et faire monter son équipe en compétence 1h

- Formaliser un standard de référence réutilisable en interne.
- Animer une courte démonstration et donner un feedback constructif.
- Mesurer les progrès de ses équipiers.

### 9. Révélation collective et plan d'action 1h

- Présenter et argumenter sa table signature devant le groupe.
- Recueillir un feedback collectif et individualisé du formateur.
- Formaliser les acquis et son plan d'action personnel.

## Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des études de cas.
- Ateliers de conception et de mise en œuvre en binômes (une table de 2 couverts par binôme).
- Mises en situation de direction et de transmission.
- Feedback individualisé et auto-évaluation guidée.

## Modalités d'évaluation

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

- Auto-positionnement initial.
- Observation continue des pratiques professionnelles.
- Réalisation finale d'une table signature complète, dont un atelier de dressage fusion, et restitution du cahier de concept.
- Grille de compétences validée par le formateur.
- Attestation de formation : « Maîtrise & Signature des Arts de la Table ».

## 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 haut de gamme).
- Accessoires et éléments de scénographie (textiles, objets symboliques, fleurs, éléments naturels).
- Trame de cahier de concept, checklist événement et fiche de standard à transmettre.
- 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** | 14 heures (2 jours) |
| **Format** | Présentiel — intra ou inter-entreprises |
| **Effectif** | 4 à 8 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** | À partir de 5 200 € net de taxes / groupe, matériel fourni par l'établissement — devis personnalisé après un échange de cadrage (lieu, effectif, niveau de standing) |
| **Option matériel EA (intra)** | À partir de 450 € net de taxes par session — mise à disposition du matériel Épikuria Academy (vaisselle, verrerie, nappage, scénographie), précisée au devis |
| **Tarif inter-entreprises** | 2 100 € net de taxes / participant (minimum 4 stagiaires — maximum 8) |

*Épikuria Academy — Concevoir, diriger, transmettre : l'art de signer chaque table.*