

→ Votre Menu adapté

Votre entrée :

Quelles adaptations :

Quel contenant :

Votre plat :

Quelles adaptations :

Quel contenant :

Votre dessert :

Quelles adaptations :

Quel contenant :

Speak You *Formation*

Accueillir, Servir et Accompagner...

Bienvenue à cette formation Speak You, spécialement imaginée pour les professionnelles de la restauration et de l'hôtellerie. Lors de cette demi-journée, vous appréhendez de nouvelles techniques vous permettant d'accueillir, de servir et d'accompagner au mieux une Personne déficiente visuelle dans votre établissement.

Nous vous souhaitons de passer une agréable formation en notre compagnie. Pour toutes questions éventuelles ou pour vous procurer les produits Speak You, retrouvez-nous sur www.lacartespeakyou.com

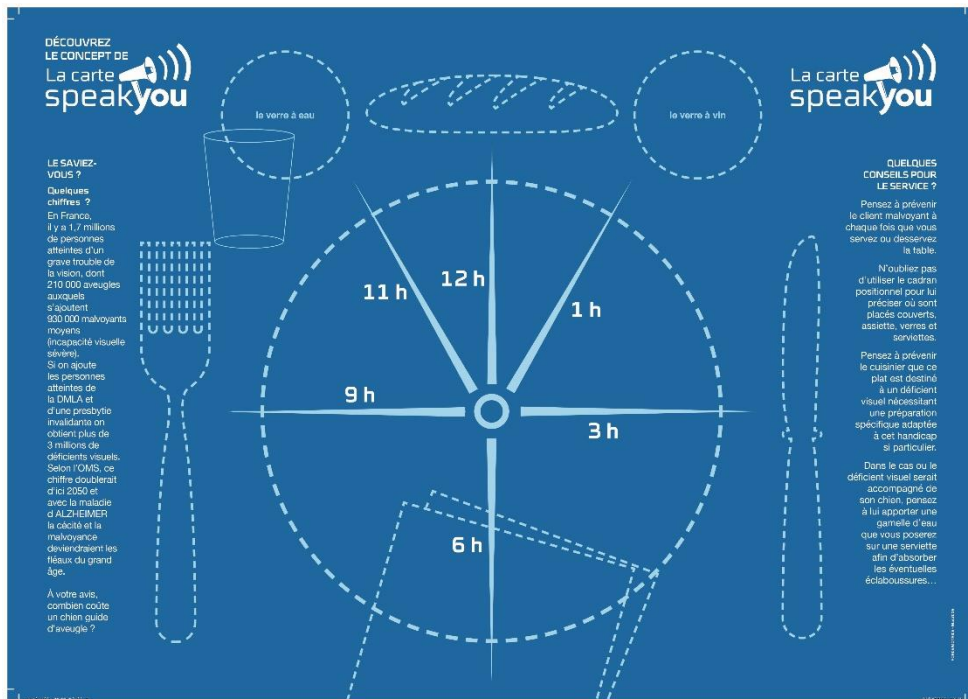
Pour nous contacter : lacartespeakyou@orange.fr



Speak You, et si on se parlait ?

→ Les repères

La description de l'environnement est essentielle pour une personne DV. Vous devez être le plus précis possible : le cadran de la montre est très pratique



N'oubliez pas les repères simples : devant, derrière, à gauche et à droite. Attention, pas de « là-bas et de gestes ! Vous devez choisir ce qui convient le mieux suivant la situation.

→ Cas pratique

Afin de mettre en pratique les notions que nous avons abordées aujourd'hui, un cas pratique en groupe reprenant les éléments essentiels vous est proposé : par groupe de 5 personnes vous réaliserez les actions ci-dessous.

Le cuisinier : Vous devez adapter le menu qui vous est proposé ou que vous imaginez pour un client DV. Vous devez nous expliquer comment et dans quel contenant vous allez préparer ce menu.

Le Maître d'hôtel : Vous devez enregistrer sur la carte Speak You le Menu que vous aura proposé le cuisinier. Vous devez utiliser les 3 boutons.

Le Serveur 1 : Vous devez accueillir le client DV et l'accompagner à sa table en utilisant la technique de guide. Vous devez proposer au client votre menu sonore enregistré par le Maître d'hôtel

Le serveur 2 : En utilisant le repère de la montre, vous devez faire la description de la table au client DV. Vous devez servir et desservir une assiette au client.

Le sommelier : En utilisant la carte Speak You, vous devez enregistrer une suggestion pour l'apéritif et le vin du moment. Vous proposerez la carte sonore et servirez un verre de vin au client DV

Proposition de menu à adapter :

Entrée : saumon fumé sauce crème et blinis

Plat : Souris d'agneau confite avec écrasée de pomme de terre

Dessert : Crème aux œufs napée de caramel avec biscuits maison

→ Tournez la page pour expliquer votre menu. N'hésitez pas à interpeler votre formateur pour plus d'informations.