



Une formation offerte  
par eureka FORMATION



**« LE B.A. - BA  
D'UN - E EXTRA »**

# « LE B. A.- BA D'UN-E EXTRA »

**Vous êtes étudiant-e et désirez arrondir vos fins de mois ?**

**Vous souhaitez augmenter vos chances de décrocher un job dans la restauration et accroître vos compétences dans le domaine du service ? Cette formation est faite pour vous. Profitez-en !**

## Description du cours :

Le cours a lieu durant 3 soirs consécutifs dès 17h00 dans le restaurant d'application du CPNE à Neuchâtel. Ce cours a pour but de vous apprendre les bases du service, en mixant le savoir pratique et le savoir théorique. Des gestes techniques du service aux connaissances de base d'œnologie, vous apprendrez tout ce qu'il faut pour exercer le job d'extra :

- Les secrets d'un service de qualité
- Les types de services
- L'anticipation et l'organisation
- L'hygiène
- Les gestes techniques
- Les connaissances viticoles
- La vente active
- La gestion d'un client mécontent



**Benoît Riboulet**, formateur Hotel & Gastro Formation VD, brevet fédéral de responsable de la restauration et expert aux examens, ancien collaborateur du Restaurant de l'Hôtel-de-Ville de Crissier (3\* Michelin) et du Restaurant de l'Ermitage de Vuflens-le-Château (2\* Michelin).

**Jérôme Rottmeier**, chef de service au Restaurant d'application La Pinte Vaudoise à Pully, il a débuté sa carrière à l'Ecole Hôtelière de Lausanne. Il est aujourd'hui formateur pédagogique des participants ORP à la Pinte Vaudoise en plus de la gestion du restaurant.



**Dates et lieu du cours** : les ma 23, me 24 et je 25 septembre, dès 17h - session de 2h, au CPNE

**Pour qui ?** : les étudiant-e-s, 18 ans révolus, nombre de places limité

**Prix** : cours intégralement offert par eureka FORMATION

## Inscriptions :

Jusqu'au 19 septembre dernier délai, par mail ou en scannant le QR code

**Renseignements** : eureka FORMATION

032 344 80 85

info@eureka-formation.ch



*Une attestation sera distribuée, utile à vos postulations*