

**PLAN DE FORMATION**  
**SERVICE**

MODULE : SERVICE		
CATÉGORIE	TITRE DE LA FORMATION	DURÉE
Hygiène, salubrité et santé et sécurité	Hygiène, salubrité et santé et sécurité	00:03:55
Epipen	Epipen	00:03:20
Menus	Entrées	00:04:17
Menus	Appétits féroces : P.3 Burgers et sandwichs	00:02:40
Menus	Appétits féroces : P.4 Burgers et sandwichs	00:02:37
Menus	Salades	00:02:27
Menus	Grillades	00:03:06
Menus	Lunch	00:01:04
Menus	Accompagnements et sauces	00:03:34
Menus	Enfants	00:02:43
Bières	Infamous IPA	00:03:01
Bières	Belgian Moon	00:02:16
Bières	Creemore Springs Premium Lager	00:01:39
Bières	Island Lager	00:01:45
Bières	Le Houblon	00:01:59
Bières	Ale VS Lager	00:03:20
Bières	Brasserie Creemore Springs	00:02:13
Bières	Brasserie Granville Island	00:01:06
Bières	English Bay Pale Ale	00:02:05
Bières	Lot 9 Pilsener	00:02:16
Vins	Introduction	00:03:22
Vins	Les outils	00:05:48
Vins	Étiquettes	00:06:00
Vins	Le service	00:07:00
Vins	Dégustation : RH Philips Blanc	00:02:51
Vins	Dégustation : Kim Crawford	00:02:35
Vins	Dégustation : EXP	00:02:14
Vins	Dégustation : Ravenswood	00:02:16
Vins	Dégustation : Mark West	00:02:15
Vins	Dégustation : Modus	00:03:07
Outils	Scanner Maître D	00:02:32
Soutien	Accueil	00:01:37
Soutien	Bar service	00:01:37
Soutien	Débarasseur	00:01:37
Soutien	Passe-plat	00:01:37
Service	Service	00:03:10
	Étapes de service	00:04:44
Bar	Le bar	00:02:32
MODULE : MENU 20 MARS 2017		
CATÉGORIE	TITRE DE LA FORMATION	DURÉE
Service	Rappel de février 2017	00:00:43
Service	Retraits	00:01:22
Service	Modifications	00:02:19
Service	Nouveautés	00:15:52
<b>DURÉE TOTALE DE LA FORMATION EN SERVICE:</b>		<b>02:08:33</b>