



# ÉCOLE DES EXTRAS

## FORMATION DE BASE AUX TECHNIQUES DE MEP (Mise En Place) ET DE SERVICE

Certificat délivré après 2 jours + 3 extras validés par des professionnels dont au moins le service d'un repas

"La réussite d'un bon repas dépend aussi de la Mise en Place"

### JOUR 1 : MATIN MEP À LA CARTE

Accueil des participants et premières consignes  
Présentation des locaux et du matériel utilisé  
Réalisation du nappage et pliages de serviette  
Port d'une pile d'assiettes couverts et verres  
Nettoyage et entretien du matériel  
Service et débarrassage  
Remise du couteau sommelier et du ramasse miettes

### JOUR 1 : APRÈS-MIDI MEP EN BANQUET

Réalisation d'une MEP en banquet d'une table de 4 couverts en fonction d'un menu expliqué  
Analyse des MEP de chacun par les autres  
Notion de la pince à appliquer pour le service du pain  
Service et débarrassage de 4 assiettes  
Port d'assiettes chaudes  
Évaluation écrite sur Mep à la carte et en banquet

### JOUR 2 : MATIN TRAVAIL EN ATELIER

MEP en banquet d'une table de 5 couverts nappée  
Service à l'anglaise et débarrassage  
Service à l'assiette clochée  
Port d'un plateau de verres et passage d'une porte  
Débouchage et service une bouteille de vin  
Évaluation : correction d'une MEP à la carte

### JOUR 2 : APRÈS-MIDI DÉMONSTRATION PUIS RÉALISATION

MEP banquet en fonction d'un menu tiré au sort d'une table de 5 couverts  
Service du pain à l'anglaise  
Service du vin  
Servir, annoncer et débarrasser  
Port d'assiettes chaudes débarrassage  
Rappel des consignes