

TP RESTAURANT

**NOUVELLE
ÉDITION**

- **CAP**
- **BAC PRO**
- **BTN**
- **MAN**
- **BTS**
- **BP**

PAR CHRISTIAN FERRET

Collection ENSEIGNEMENT – FORMATION – RESTAURATION – HÔTELLERIE

- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE, Techniques et préparations de base et Fiches techniques de fabrication - version complète, par M. Maincent (mise à jour 2002)
- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 2003)
- CUISINE DE RÉFÉRENCE, Préparations et techniques de base et Fiches techniques de fabrication - en un volume, par M. Maincent (parution 1993)
- LA CUISINE EXPLIQUÉE, par G. Charles (parution 2009)
- LA CUISINE SIMPLIFIÉE, par G. Charles (parution 2012)
- TECHNO CULINAIRE Bac Pro 3 ans, par M. Maincent et R. Labat (parution 2009)
- TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent (parution 1995)
- TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 1984)
- PRACTICAL KITCHEN WORK, The basic arts of cooking, par M. Maincent, traduction M. Anker (parution 1988)
- AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER, par R. Labat (mise à jour 1999)
- AIDE-MÉMOIRE DES CUISINES EUROPÉENNES ET DES CUISINES RÉGIONALES FRANÇAISES, par R. Labat (parution 2006)
- AIDE-MÉMOIRE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE, par K. Stengel (parution 2006)
- BONS GESTES EN RESTAURATION, par M. Brunet (parution 2006)
- LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE, par D. Béhague (parution 2001)
- MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE – en deux tomes + Fiches d'évaluation, par M. Faraguna et M. Muschert
Tome 1 : Les produits. Versions professeur et élève (mise à jour 2006)
Tome 2. Versions professeur et élève (parution 2002)
- LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ, par M. Grossmann et A. Le franc (parution 2006)
- CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE - en deux tomes, par S. Ollivier
Bac Techno Hôtellerie Snd (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} (parution 2003)
- LE GENIE CULINAIRE – BTS 1^{ère} année. Versions professeur et élève, par D. Blain (parution 2012)
- SUJETS BAC PRO méthode et corrigés 2000-2010, par S. Vilaça (parution 2011)
- MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, par I. Saujot, M. Strauss et M. Muschert
Tome 1. Versions professeur et élève (parution 2005)
Tome 2. Versions professeur et élève (parution 2006)
- TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT 1^{ère} ANNÉE
Bac pro 3 ans, par C. Ferret (parution 2011)
- TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT 2^{ème} ANNÉE
Bac pro 3 ans, par C. Ferret (parution 2011)
- TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT 3^{ème} ANNÉE
Bac pro 3 ans, par C. Ferret (parution 2012)
- CAP Techno restaurant, par C. Ferret (parution 2007)
- SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT - en deux tomes, par C. Ferret
Tome 1 : Un savoir professionnel pour un service de qualité (parution 2003)
Tome 2 : Organisation et technologie professionnelles (parution 2002)
- CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION, par C. Ferret et J.-M. Framery (mise à jour 2003)
- PRODUITS DE RESTAURANT, Fiches d'exercices, par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry (parution 2000)
- TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT – en deux tomes, par T. Boulicot et D. Jeuffrault (tome 1) (parution 1987 et 1988)
- FORMATION EN RESTAURATION, par A. Chevais, J. Coadic et R. Ortuño (parution 2010)
- SERVICE ET COMMERCIALISATION, par C. Nadiras et I. Boussange (parution 2009)
- LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT, par P. Brunet (mise à jour 2010)
- LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS, par P. Brunet (mise à jour 2004)
- VINS ET AUTRES BOISSONS - CAP, par P. Brunet (parution 2012)
- PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS, par M. Cailhol et B. Grosselin (parution 1994)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL INDUSTRIE HÔTELIÈRE (mise à jour 2012)
- GESTION APPLIQUÉE SECONDE PROFESSIONNELLE – Bac Pro 3 ans, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2011)
- GESTION APPLIQUÉE PREMIÈRE PROFESSIONNELLE – Bac Pro 3 ans, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2012)
- GESTION APPLIQUÉE TERMINALE PROFESSIONNELLE – Bac Pro 3 ans, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2013)
- GESTION 1^{ère} ANNÉE - Bac Pro, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2009)
- GESTION 2^{ème} ANNÉE - Bac Pro, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2010)
- GESTION 3^{ème} ANNÉE - Bac Pro, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2011)
- GESTION HÔTELIÈRE – en deux tomes,
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}, par M.-N. Bontoux et F. Pierson (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie T^{cm} + Corrigé, par M. Leurion, T. Lautard et J.-J. Cariou (parution 2003)
- CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE – en deux tomes,
Bac. Techno. Hôtellerie 1^{ère} + Corrigé, par J.-J. Cariou et F. Rey (parution 2001)
Bac. Techno. Hôtellerie T^{cm}, par F. Rey (parution 2002). Divisé en deux ouvrages.
- TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION - en deux tomes, par J.-C. Oulé
BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (mise à jour 2006)
BTS Hôtellerie-Restauration 2^{ème} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2002)
- ÉCONOMIE D'ENTREPRISE - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, par J.-P. Barret (parution 2003)
- DROIT - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, par J.-C. Oulé et J.-J. Cariou (parution 2008)
- DICTIONNAIRE D'HÉBERGEMENT, par H. Enhart et H.-C. Bayol (parution 2009)
- DICTIONNAIRE DE MARKETING, par J.-J. Cariou (parution 2005)
- MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE - BTS Hôtellerie-Restauration et BTS Tourisme – en deux tomes, par C. Van der Yeught
BTS 1^{ère} année + Corrigé (mise à jour 2005)
BTS 2^{ème} année (mise à jour 2006)
- L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE. Versions professeur et élève, par R. Bruzzese et D. Tourreille (parution 2002)
- HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE -
BTS Hôtellerie-Restauration, par J.-F. Coutelou et J. Hannedouche (parution 2000)

- ANIMATION D'UNE ÉQUIPE ET DYNAMIQUE COMMERCIALE - Hébergement et BTS Hôtellerie-Restauration, par H. Enhart et H.-C. Bayol (parution 2008)
- ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER, par M. Hartbrot et B. Leproust
Bac Techno Hôtellerie Snd. Versions professeur et élève (mise à jour 2011)
Bac Techno Hôtellerie 1ère. Versions professeur et élève (mise à jour 2011)
Bac Techno Hôtellerie Term. Versions professeur et élève (mise à jour 2011)
- INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE, Perspectives nouvelles, par J.-L. Simon (parution 2007)
- ¡ A SU SERVICIO ! – Bac Techno 1^{ère} et Term et TS mise à niveau, par M. Covain Geliot (parution 2006)
- BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT – CAP/BEP 1^{ère} année. Version professeur et élève + Corrigé, par G. Czapiewski, M.-C. Lefer et F. Mainot (parution 1998)
- L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisiniers, par É. Brikké traduction E. Cornalba (parution 1988)
- L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisinier, par É. Brikké traduction M. Chazal Varela (parution 1990)
- ANGLAIS Bac Pro, Livret d'activités + Corrigé, par G. Raguin (parution 1997)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Restaurant - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Cuisine - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- PRÉPARER LES ÉPREUVES D'ORAL ANGLAIS - Bac Pro. Versions professeur et élève + CD audio (lecture des textes du livre), par S. Bénétou (parution 2008)
- LA CONJUGAISON, maîtrise les bases de la grammaire anglaise, par D. Zélé (parution 2003)
- RESTAURATION ET GASTRONOMIE POUR LES PERSONNES ÂGÉES EN INSTITUTION, par Y. van de Calseyde (parution 2009)
- NUTRITION, ALIMENTATION - BAC PRO ASSP - Service et aide aux repas, par E. Brandy, T. Rougier, M. Rougier-Gonzales, B. Rougier (parution 2012)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE – CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, par D. Brunet-Loiseau (mise à jour 1999)
- LA DÉMARCHE HQE® EN RESTAURATION, par FCSI France (parution 2007)
- NUTRITION ALIMENTATION – CAP Petite Enfance, par C. Héron-Rougier, T. Rougier et B. Rougier (parution 2010)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna Reiland et M. Muschert (parution 2003)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT. Versions professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert (parution 2000)
- TECHNOLOGIE, Équipement - entretien - alimentation – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- TECHNOLOGIE, Ergonomie – qualité – animation – technologie des produits – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par M.-F. Collombet et S. Goussé (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES Bac Pro + Corrigé, par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault (parution 2000)
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS, par J.-P. Leblanc et O. Dugabellé (parution 1990)
- L'ART DES PRÉSENTATIONS, par J.-P. Leblanc (parution 1993)

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION – TOURISME

- DROIT DU TOURISME, par D. Rubio-Ayache (parution 2004)
- L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES, par É. Brikké (parution 1992)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES (mise à jour 2011)
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME, par J.-C. Dinety et É. Proust (parution 2002)
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX, par Mme Cogen-Verresse, J.-C. Dinety et É. Proust (parution 1997)
- LA FRANCE DES PATRIMOINES, J.-C. Dinety, É. Proust et M. Rossi (parution 2003)

Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

- BEP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2002)
- BEP TECHNOLOGIE RESTAURANT + Cahier d'exercices, par C. Ferret (parution 2005)
- BEP ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)
- BEP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- CAP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2003)

Collection CAP RESTAURANT – CUISINE – SERVICES HÔTELIERS FORMATION PAR ALTERNANCE

- CAP SERVICES HÔTELIERS – en deux tomes, par J.-F. Auguez-Sartral et C. Balanger (tome 2) (mise à jour 2012 et 2003)
- CAP SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE, À L'ALIMENTATION ET AUX ÉQUIPEMENTS, par J.-F. Auguez-Sartral (mise à jour 2011)
- CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT + Corrigé, par C. Balanger (mise à jour 2013)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE – CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995)

Collection BEP et CAP RESTAURANT – CUISINE

- BEP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2004)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT, par O. Sapelkine (mise à jour 2006)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2002)
- CAP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier, M.-F. Jan et O. Legrand (parution 2004)

Note de l'auteur



Cet ouvrage présente les «savoir-être», les «savoir-faire» ainsi que les techniques gestuelles qui concernent tous les personnels de restaurant.

Toutes les informations s'appuient sur une illustration riche de plus de 1500 photographies et sur des textes simples, concis et objectifs.

Ce livre pédagogique est conçu en étroite collaboration avec les professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. La quasi-totalité des illustrations est réalisée dans les établissements professionnels les plus représentatifs de notre profession et le contenu général de l'ouvrage est construit dans le respect des référentiels de l'Éducation Nationale en tenant compte des évolutions de chacun d'eux.

Ce document est le fruit d'un travail passionné que j'ai réalisé durant plusieurs années en m'appuyant sur une longue et riche expérience professionnelle.

Sa conception permettra au lecteur de trouver, avec beaucoup de précision et en toute simplicité, les réponses aux interrogations légitimes qu'il rencontrera, qu'il soit particulier, professionnel ou élève.

N'hésitez pas à me communiquer vos remarques sur cet ouvrage «nouvelle édition» en utilisant ma boîte de messagerie personnelle : «**chris.ferret@wanadoo.fr**».

NB : je donne rendez-vous à tous ceux qui souhaitent retrouver sous forme de vidéos une grande partie des sujets traités dans ce livre sur le site Internet «mesconvives.com» dont je suis le concepteur et l'animateur.

Christian Ferret

Sommaire



1. Les travaux préliminaires à la mise en place des tables

Entretien de la salle de restaurant.... P 12
Les paramètres à observer lors de la réalisation de la carcasse de restaurant..... P 13

Le molletonnage P 14
Le nappage..... P 15
Le positionnement des sièges P 18



2. Le nettoyage et la préparation du matériel de mise en place et de service

Préparation des assiettes P 20
Préparation des couverts..... P 21
Préparation des verres P 21

Préparation des sous-carafes, des cendriers et des chevalets ... P 22
Préparation des ménages P 22



3. Les mises en place au restaurant

Mise en place à la carte :

Définition..... P 24
Énumération du matériel utilisé P 24

Présentation de l'ordre chronologique de mise en place P 26

Mise en place des tables-banquet appelée également « au menu » ou « tables d'hôtes » :

Définition..... P 28
Avantage d'une mise en place banquet..... P 28
Présentation des différents modèles de carcasse..... P 28
Déroulement d'une mise en place banquet suivant un menu type..... P 29



4. Manipulation, transport et débarrassage du matériel pendant la mise en place et en présence des clients

Transport d'une pile d'assiettes pendant la mise en place..... P 34

Transport d'un plateau de verres pendant la mise en place ... P 35
Manipulation des verres pendant la mise en place et en présence des clients P 35
Transport des verres vides en présence des clients..... P 35
Débarrassage d'un couvert inutilisé P 36
Manipulation de la pince (service à l'anglaise) P 36
Préparation et utilisation d'une assiette de transport de couverts propres..... P 37
Transport des assiettes dressées par la cuisine..... P 38

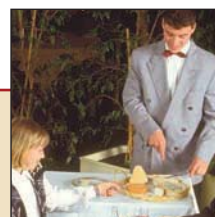
Transport d'une suite..... P 39
Service de verres pleins aux clients P 40
Débarrassage d'une table de clients P 40
Transport des assiettes sales à la plonge P 41
Le change des cendriers P 41
Les tâches à réaliser avant le service du dessert P 42



5. Les travaux de mise en place d'office et connaissances des produits

- La salade
- Les produits laitiers AOC : le fromage, la crème, le beurre

Préparation des huiliers et vinaigriers P 44
Préparation des saupoudreuses P 45
Préparation des moutardiers P 45
Préparation des beurriers P 46
Connaissances et préparation de la salade P 47
Préparation d'une vinaigrette pour 1 litre d'huile avec ou sans moutarde et les assaisonnements classiques P 49
Préparation du pain..... P 54
Connaissances des produits laitiers AOC et préparation des fromages..... P 55



6. Commercialisation et service du fromage

La prise de commande des fromages . P 68
La coupe des fromages P 68
Supports de présentation des fromages..... P 69
Méthodes de service des fromages..... P 70
Le contrôle des ventes P 72



7. Le pliage des serviettes

Pliage simple (utilisé pour mise en place banquet, sans assiette à pain) .. P 74
Pliage pour toasts chauds, boules de pain et petits pains Opéra en mise en place banquet..... P 75
Pliage pour assiette de transport des couverts..... P 76
Pliage en rose..... P 77
Pliage en fleur de lys P 78
Pliage en vague..... P 79
Pliage en chapeau d'évêque P 80
Pliage en plastron P 81
Pliage en éventail..... P 82
Récapitulatif des pliages de serviettes les plus classiques P 83



8. Aménagement intérieur et décorations florales

L'aménagement intérieur et les facteurs d'ambiance P 86

Les appellations des décorations florales P 89

Le choix des variétés et des couleurs P 90

Matériel utilisé pour la réalisation de simples décorations florales P 90

Technique de préparation d'un centre de table P 91

Les décorations florales artificielles au restaurant P 92

Comment conserver les fleurs naturelles le plus longtemps possible ? P 92



10. Le service à l'assiette clochée

Repérage des mets sur une assiette clochée P 104

Transport des assiettes clochées P 104

Techniques utilisées pour décrocher les assiettes P 105



11. Prise de commande des mets et des boissons, argumentations et stratégies commerciales

Profil général du maître d'hôtel vendeur P 108

Accueil des clients P 109

Annonce d'un menu simple au client P 110

Argumentations et stratégies commerciales P 110



9. Les annonces au passe de la cuisine et les différents types de services au restaurant

Les annonces au passe de cuisine :

Expressions utilisées au passe de la cuisine P 94

Exemples de plats qu'il faut faire marcher P 95

Exemples de plats qu'il ne faut jamais faire marcher P 95

Présentation de quelques exemples de temps de préparations culinaires P 95



Les différents types de services au restaurant :

Présentation et définition de chaque service P 96

Les avantages et inconvénients des différentes formes de services... P 98

Les règles à respecter pour l'application des différentes formes de services P 99



12. Connaissances des boissons

L'eau P 114

Les B.R.S.A. (boissons rafraîchissantes sans alcool) P 118

Les jus de fruits P 119

Les sirops P 120

La bière P 120

Le cidre P 123



13. Transport, ouverture et service de l'eau en bouteille, en carafe et des boissons sans alcool

Transport, ouverture et service d'une bouteille d'eau minérale ou d'une carafe P 126

Transport, ouverture et service des boissons sans alcool P 127

Sommaire



14. Les apéritifs et les cocktails classiques

Réglementation des débits de boissons.....	P 130
Classification des produits du bar ..	P 131
La distillation.....	P 132
Description des produits	P 133
Le service des apéritifs classiques.....	P 152
Le matériel utilisé au bar.....	P 153
Règles à respecter lors de la réalisation des cocktails.....	P 154
Les catégories de cocktails	P 154
Les différents types de cocktails	P 154
Transformation des dixièmes en cl.....	P 154
Contenance des cocktails.....	P 154
Termes professionnels utilisés au bar.....	P 155
Verrerie et contenance.....	P 155
Classification des 62 cocktails classiques de la Coupe Scott suivant la base de leur composition.....	P 156
Les cocktails Coupe Scott	P 157



15. Transport, présentation et ouverture d'un vin en seau à glace Présentation et service du Champagne La verrerie et les régions viticoles

Transport d'un vin en seau à glace.....	P 190
Lecture d'une étiquette de vin.....	P 191
Présentation du vin au client	P 191
Ouverture d'un vin en seau à glace.....	P 192
Service d'un vin en seau à glace	P 193
Présentation et service du Champagne.....	P 193
Les observations à retenir.....	P 195
La verrerie et les régions viticoles de France.....	P 196



16. Transport, présentation, ouverture et service d'une bouteille de vin debout

Transport d'un vin rouge jeune	P 198
Présentation au client d'un vin rouge jeune.....	P 198
Ouverture d'une bouteille de vin rouge debout	P 199
Observations à retenir.....	P 201
Service d'une bouteille de vin rouge présentée debout	P 202



17. Transport, présentation, ouverture et service d'une bouteille de vin rouge en panier

Transport d'une bouteille de vin rouge en panier	P 204
Présentation, ouverture et service d'une bouteille de vin rouge en panier	P 205



18. La décantation, le carafage, les bouchons, C.R.D. et D.S.A., la température de service des vins

But de la décantation	P 210
Le matériel utilisé.....	P 210
Technique de la décantation.....	P 211
Le carafage	P 212
Les bouchons de vin, la capsule congé (C.R.D.) et le document simplifié d'accompagnement (D.S.A.).....	P 213
La température de service des vins	P 215



19. Dégustation des vins

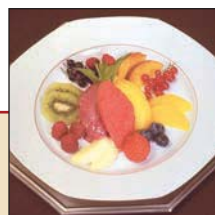
Les saveurs de base et leurs localisations sur la langue	P 218
Exercice de reconnaissance des saveurs de base.....	P 218
Les différentes phases de la dégustation.....	P 219
Le langage des vins	P 221
Fiche de dégustation	P 222





20. Connaissances et services des boissons chaudes

Présentation et connaissances des produits : le café	
L'origine du café	P 224
Les variétés et les caractéristiques du café	P 224
La torréfaction	P 225
Le café décaféiné	P 225
Les différentes préparations du café	P 225
Les services du café.....	P 226
Les règles de service du café.....	P 229
Présentation et connaissances des produits : le thé	
Les pays producteurs	P 229
Définition du produit	P 229
Les variétés et qualités des thés	P 229
Présentation et connaissances des produits : les infusions ou tisanes	
Définition du produit	P 230
Les principales variétés	P 230
Le service du thé et des infusions	P 231
Présentation et connaissances des produits : le chocolat	
L'origine du cacao	P 231
Les variétés à retenir.....	P 232
Le service du chocolat	P 232



23. Connaissances des produits, des mets et services préconisés

Les potages	P 248
Les hors-d'œuvre froids	P 253
Les hors-d'œuvre chauds.....	P 254
Les œufs.....	P 258
Les poissons.....	P 261
Les viandes, les abats et les volailles	P 268
Les légumes	P 280
Les sauces, beurres et garnitures classiques.....	P 283
Les entremets, pâtisseries et desserts	P 292



24. Techniques de découpages, filetages et flambages



Les règles générales à observer lors de la réalisation des techniques.....	P 300
Le matériel utilisé pour la réalisation des techniques	P 302
Sommaire des techniques de réalisation des découpages, filetages et flambages	P 304



21. Le service des digestifs

Le service des eaux-de-vie blanches	P 234
Le service des eaux-de-vie brunes	P 235
Le service des liqueurs et des crèmes	P 236



22. La facturation

Les étapes qui précèdent l'encaissement-client :	
L'ouverture de l'addition.....	P 238
L'édition de la facture	P 239
L'encaissement des factures	P 239
La balance carrée d'une main courante manuscrite	P 240
Le récapitulatif des ventes par secteur distributeur.....	P 240
La répartition des modes de règlement.....	P 240
La remise à zéro de la caisse	P 241
Le contrôle de caisse et l'analyse des ventes.....	P 242
La rédaction de la facture	P 243
La présentation de la facture au client et l'encaissement ..	P 244



Il est rappelé que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé et qu'il convient de consommer les boissons alcoolisées avec modération.



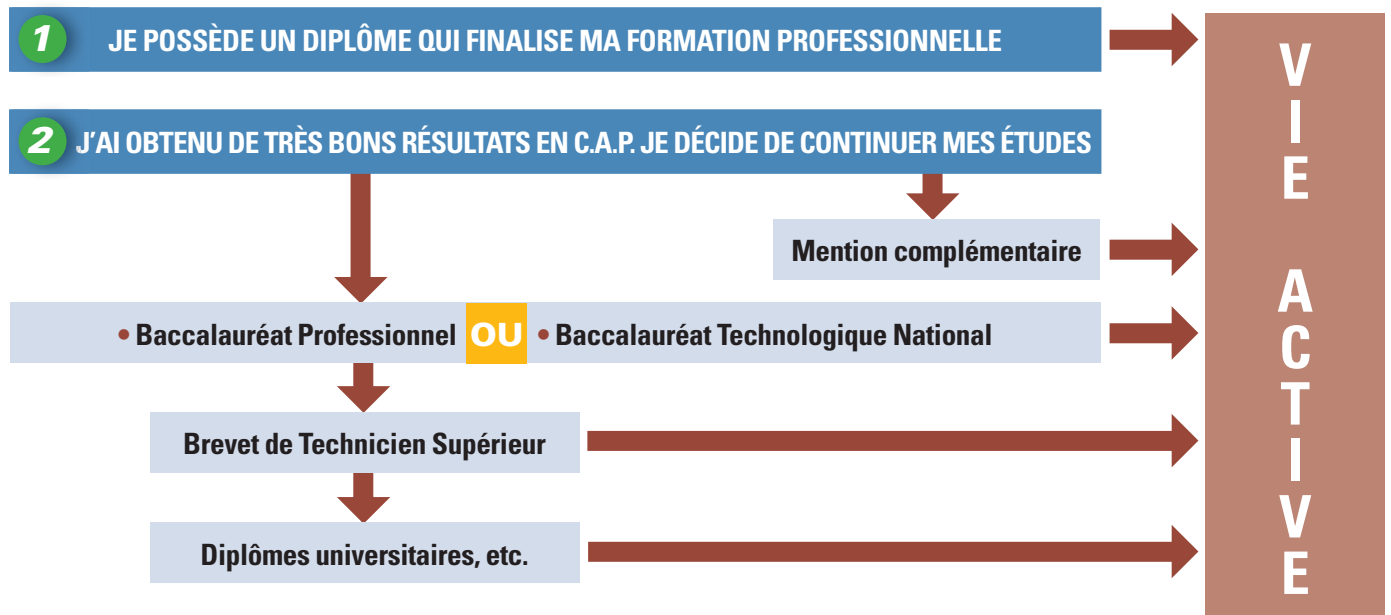
NIVEAUX ET DIPLÔMES DE FORMATION

Niveaux	Diplôme(s) correspondant(s)	Formations concernées	Durée de formation et lieu de formation
C.A.P. = Certificat d'Aptitude Professionnelle			
V	C.A.P.	• Cuisine (production culinaire) • Restaurant (Service et commercialisation) • Service hôtelier • Employés polyvalents de restaurant, de café et de brasserie.	• 2 ans, en Lycée Professionnel Hôtelier • 2 ans, en Centre de formation pour apprentis (C.F.A.) • 3 ans, en Établissement régional d'enseignement adapté.
BAC-PRO = Baccalauréat Professionnel B.T.N. = Baccalauréat Technologique National			
IV	BAC-PRO	• BAC-PRO spécialité commercialisation et services en restauration • BAC-PRO spécialité cuisine	• 3 ans, en Lycée Professionnel Hôtelier • 3 ans, en centre de formation pour apprentis
	B.T.N.	• Baccalauréat Technologique National (B.T.N. restauration)	• 3 ans, en Lycée Technique Hôtelier
B.T.S. = Brevet de Technicien Supérieur			
III	B.T.S.	• B.T.S. option A : mercatique et gestion • B.T.S. option B : art culinaire, art de la table et du service	• 3 ans, pour les élèves qui possèdent un baccalauréat en enseignement général : soit 1 an de M.A.N. = mise à niveau puis 2 ans (1^{re} et classe de terminale) en Lycée Technique Hôtelier ou en C.F.A.
		• B.T.S. option A • B.T.S. option B	• 2 ans, pour les candidats munis d'un B.T.N. ou d'un BAC-PRO si le niveau est très satisfaisant, en Lycée Technique Hôtelier ou en C.F.A.
DIPLÔMES UNIVERSITAIRES			
II	• Licence	• Diplôme Universitaire	• 1 an, en Université • Obtention d'un BAC + 3
DIPLÔMES DES GRANDES ÉCOLES			
I	• Master	• Diplôme des Grandes Écoles	• 2 ans, dans les Grandes Écoles • Obtention d'un BAC + 5
Mentions complémentaires		• Mention barman • Mention sommellerie • Mention traiteur • Mention organisateur de réception • Mention chocolatier • Mention en dessert de restaurant	• 1 an, en Lycée Professionnel ou en Lycée Technique Hôtelier • 1 an, en C.F.A.

Le candidat doit être titulaire au minimum d'un C.A.P.

De la poursuite d'études à la vie active

→ Je suis titulaire d'un diplôme de niveau V



RAPPEL :
DÈS MON ENTRÉE EN FORMATION
DANS UNE ÉCOLE HÔTELIÈRE JE PEUX,
AVEC L'ACCORD DE MES PROFESSEURS,
ME PRÉSENTER À DES CONCOURS
PROFESSIONNELS.

Quel que soit le niveau de formation par lequel un jeune commence sa formation, il peut accéder au plus haut des diplômes (niveau I).

Ses possibilités de poursuites d'études doivent avoir pour seules motivations :

- les résultats,
- le comportement.



→ Je suis titulaire d'une Licence

Ce diplôme universitaire (BAC + 3) permet d'accéder aux postes suivants :

- Chef de réception
- Directeur en hébergement
- Directeur en résidence commerciale
- Responsable commercial
- Adjoint de Direction de projet
- Directeur de restaurant
- Attaché de mission en marketing...

→ Je suis titulaire d'un Master

Ce diplôme des « hautes écoles » (BAC + 5) permet d'accéder aux postes suivants :

- Spécialiste en méthode d'analyse et de décision
- Responsable en management international
- Spécialiste dans les domaines d'encadrement supérieur (commerce, gestion, marketing)
- Professeur technique en commercialisation et services en restauration
- Management opérationnel Food & Beverage...

1

Les travaux préliminaires à la mise en place des tables



- **Entretien de la salle de restaurant**

- L'entretien du mobilier
- La réalisation de la carcasse

- **Les paramètres à observer lors de la réalisation de la carcasse de restaurant**

- La surface et la configuration de la salle
- La forme des tables et leurs dimensions
- Le nombre de couverts réservés
- Le pôle d'attraction du restaurant
- La classe de l'établissement

- **Le molletonnage**

- **Le nappage**

- Le nappage d'une petite table (table ronde)
- Le nappage d'une grande table (table rectangulaire)

- **Le positionnement des sièges**

ENTRETIEN DE LA SALLE DE RESTAURANT



Le choix du matériel et des produits d'entretien varie selon la nature des sols. Se conformer aux recommandations de l'étiquetage des produits et aux modes d'emploi des matériels. Il faut se rappeler : un matériel et un produit pour chaque sol, à chaque sol son matériel et son produit.



L'entretien du mobilier

Enlever la poussière de **tous** les meubles situés dans la salle de restaurant. Utiliser un chiffon et, si nécessaire, un produit d'entretien.



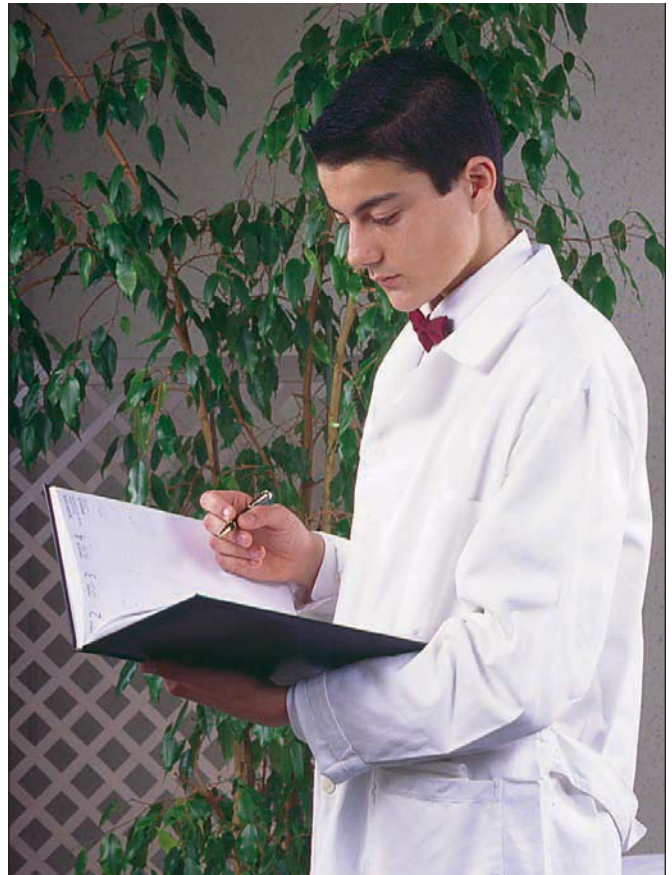
La réalisation de la carcasse

ÉVITER DE MANIPULER
SEUL LE MOBILIER. CECI PERMET
D'AUGMENTER LA LONGÉVITÉ
DE CELUI-CI, AINSI QUE
CELLE DES SOLS.



! En restauration, le terme professionnel **préparer la carcasse** consiste à disposer sur une surface donnée, un certain nombre de sièges et de tables différentes ou non.

Afin de réaliser la carcasse de restaurant, **il est impératif de consulter le livre des réservations.**



LES PARAMÈTRES À OBSERVER LORS DE LA RÉALISATION DE LA CARCASSE DE RESTAURANT

La surface et la configuration de la salle

Chaque table exige une surface d'occupation au sol plus ou moins importante. En fonction des allées de circulation et des passages de service, choisir de disposer sur cet emplacement telle table plutôt que telle autre. Les formes des tables doivent épouser la configuration de la salle.

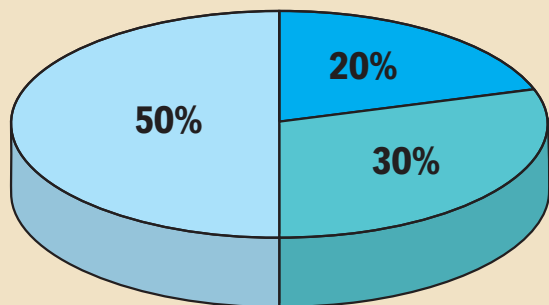
Mur arrondi : table ovale ou ronde de préférence



La forme des tables et leurs dimensions

Il faut éviter les alignements stricts rappelant les carcasses de la restauration de masse. Placer de préférence des tables de formes différentes, les unes à côté des autres.

Voici à titre d'exemple, le pourcentage de chaque catégorie des tables représentées dans une salle de restaurant classique :



- Tables carrées
- Tables rectangulaires (quelques-unes avec rallonge)
- Tables rondes, ovales ou hexagonales

Le nombre de couverts réservés

En fonction des réservations, il est quelquefois nécessaire d'ajouter ou de soustraire des tables de la salle de restaurant.

Le pôle d'attraction du restaurant

Un pôle d'attraction au restaurant est un lieu plus agréable à regarder qu'un autre. Il est donc indispensable de placer les tables de telle façon que tous les clients puissent fixer leur regard sur cet endroit.

Ce pôle d'attraction peut être :

- l'entrée de la salle de restaurant (arrivée de la clientèle)
- un buffet
- un jardin d'hiver
- une décoration florale
- une vue panoramique, etc.

La classe de l'établissement

En restauration haut de gamme, le client exige un grand confort. Il faudra donc prévoir un espace important entre chaque table.



▲ Salle de restaurant prête à accueillir la clientèle - restaurant LE PRÉ CATELAN (75016 Paris)

LE MOLLETONNAGE

Le molleton possède à chaque extrémité un cordon qui permet de le fixer à la table.

Molletonner une table procure plusieurs avantages :

- **Évite le bruit** provoqué par le matériel posé sur la table.
- **Évite l'usure** des nappes qui se produirait par le frottement contre le bois des tables.
- **Procure du confort** au toucher.



Après le dénappage des tables, contrôler la propreté des molletons et, si besoin, resserrer les cordons de fixation.

MOLLETONNER UNE TABLE CONSISTE À DISPOSER SUR CELLE-CI UN TISSU ÉPAIS APPELÉ "MOLLETON".



! Toute la surface doit être recouverte, et les cordons doivent être fixés au plus près du plateau. Les molletons doivent être dépourvus de taches. Celles-ci pourraient apparaître par transparence sur les nappes.

LE NAPPAGE

Définition d'un bon nappage

Plusieurs résultats doivent être observés :

- Le pli central de la nappe doit passer au centre de la table et doit représenter un «pli plein».



- Les tombants doivent être égaux de tous les côtés.
- Les pointes de la nappe doivent recouvrir les pieds de la table.
- Trois plis doivent être visibles sur la surface de la nappe :
 - deux plis pleins
 - un pli creux



- Les plis pleins doivent être parallèles ou convergents vers le pôle d'attraction.



- La dimension de la nappe doit être inscrite sur l'ourlet de celle-ci.

La forme de la nappe ne correspond pas forcément à la forme de la table.

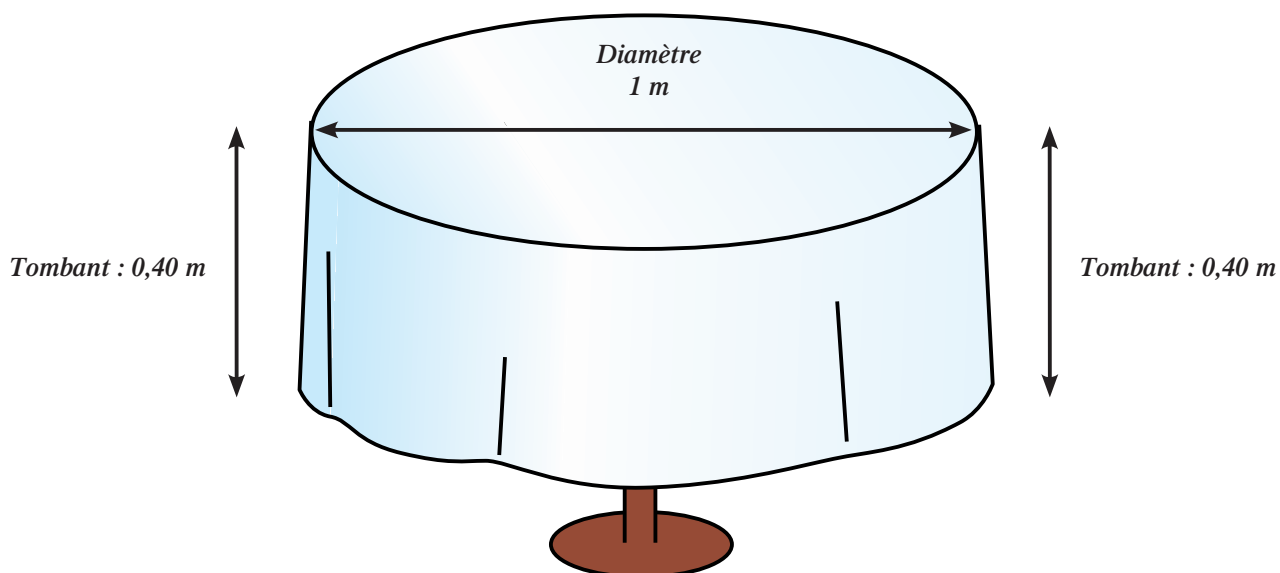
Les nappes carrées peuvent être utilisées pour le nappage des tables rondes. Tout ceci est une question de politique interne à l'établissement. Notez cependant qu'il est préférable d'utiliser une nappe carrée pour une table ronde ayant quatre pieds et une nappe ronde lorsque celle-ci présente un pied central.

Par contre, à chaque table dépend une dimension de nappe. La longueur d'une nappe doit correspondre à :

la longueur ou au diamètre + 2 tombants de 40 à 50 cm.

Exemple :

Longueur d'une nappe utilisée pour une table ronde de 1 m de diamètre : $1 \text{ m} + (0,40 \text{ m} \times 2) = 1,80 \text{ m}$.



Réalisation d'un nappage

! Quelle que soit la forme de la table, la personne qui effectue le nappage doit se positionner face au pôle d'attraction et au centre de deux pieds de table.

Le nappage d'une petite table (table ronde)



! Choisir une nappe dont la dimension correspond à la surface de la table.

1 Étendre la nappe sur la surface de la table.



▲ *Pliage vers soi*



▲ *Tombants égaux*

2 Positionner les doigts au bon endroit.

Dernier pli simple posé sur table



Pli fermé entre le majeur et l'index

Pli central simple entre le pouce et l'index

3 Lever l'ensemble de la nappe.



4 D'un geste franc, déployer la nappe du côté extérieur de la table.



! Maintenir les pliages de telle sorte qu'ils passent par le centre de la table.

- 5** Déplier la nappe en lâchant uniquement le pli fermé.



- 6** Terminer le nappage et contrôler l'ensemble.

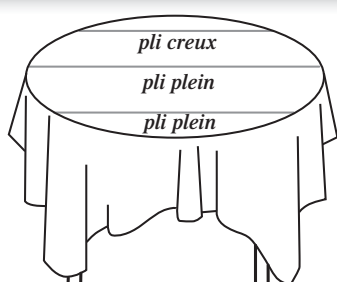


! Rappel :

Éviter de lisser les nappes après avoir effectué les nappages.

Trois plis doivent être visibles sur la surface de la nappe :

- deux plis pleins
- un pli creux



Présentation d'une table dont la nappe est recouverte d'un napperon



Positionner un napperon permet de ne pas changer systématiquement la nappe après chaque service.

Le nappage d'une grande table (table rectangulaire)

1^{er} cas



La nappe est d'une longueur et d'une largeur appropriées. Il est nécessaire d'être deux pour déplier et napper la table.

2^{ème} cas



Si la nappe n'a ni la longueur ni la largeur correspondant à la table, il convient d'utiliser plusieurs nappes. Quelquefois, il faut fixer ces nappes entre elles et réajuster les tombants à l'aide d'épingles.

- ! Le chevauchement des nappes doit être le plus discret possible :
 - plis sur plis,
 - chevauchement des nappes dans le sens de l'arrivée des clients.

Sens de l'arrivée
des clients



Chevauchement des nappes

Remarques :

- Pendant le service, lorsque la nappe est fortement tachée par le personnel ou par le client, il y a deux solutions :
 1. soit disposer sur cette tache une serviette,
 2. soit remplacer le napperon ou la nappe sans laisser apparaître le molleton :
 - replier de moitié le linge taché,
 - présenter le linge propre plié en deux,
 - enlever l'ancienne nappe tout en positionnant la nouvelle,
 - effectuer ce changement rapidement et avec discrétion.

LE POSITIONNEMENT DES SIÈGES

- ! Il doit y avoir autour de la table un nombre de sièges égal à la réservation correspondante.



- Les sièges doivent être parfaitement alignés entre eux.
- Orienter les sièges vers le pôle d'attraction.



- En règle générale, pour une table de deux couverts, éviter le face à face.



- Mais pour les couples, il est bienséant d'avoir prévu quelques tables «face-à-face».

• ATTENTION :

L'assise de chaque siège doit toucher très légèrement la nappe et les clients ne doivent pas être gênés par un pied de table.



2

Le nettoyage et la préparation du matériel de mise en place et de service



- Préparation des assiettes
- Préparation des couverts
- Préparation des verres
- Préparation des sous-carafes, des cendriers et des chevalets
- Préparation des ménages



Tout le matériel utilisé pour un service de restaurant doit être irréprochable de propreté.

PRÉPARATION DES ASSIETTES



- Réunir les assiettes nécessaires au service.
- Verser sur l'assiette supérieure de la pile du **vinaigre d'alcool blanc**. Celui-ci **supprime les traces, donne un éclat brillant à l'assiette** et ne laisse aucune odeur.



- Laisser couler le vinaigre d'alcool blanc sur l'assiette du dessous.



- Essuyer le recto et le verso de l'assiette.
- Recommencer l'opération pour chaque assiette.

PRÉPARATION DES COUVERTS



- Mélanger dans un seau à vin de l'eau tiède et du vinaigre d'alcool blanc.



- Placer les couverts à nettoyer dans cette préparation.



- Essuyer chaque couvert en prenant soin de ne pas détériorer le torchon avec la lame des couteaux. Celle-ci doit être dirigée vers l'extérieur. Au fur et à mesure, ranger les couverts par famille et sur un plateau.

PRÉPARATION DES VERRES



- Réunir les verres sur un plateau.
- Remplir un seau à vin d'eau bouillante.



- Passer chaque verre au-dessus de la vapeur dégagée par l'eau bouillante.



- Essuyer chaque verre en prenant soin de se protéger la main droite avec le torchon.



- Apprécier la propreté du verre en le mirant à la lumière.

PRÉPARATION DES SOUS-CARAFES, DES CENDRIERS ET DES CHEVALETS



- Essuyer chaque sous-carafe à l'aide d'un torchon propre et très légèrement humide.
- Procéder de la même manière pour les cendriers et les chevaux.

PRÉPARATION DES MÉNAGES



- A**
- Ouvrir chaque flacon et essuyer chacun d'eux.



- C**
- Vérifier que chaque bouchon correspond au type de flacon :
 - le bouchon à petits trous correspond au flacon de poivre,
 - le bouchon à gros trous correspond au flacon de sel.



- B**
- Remplir les flacons convenablement.



- D**
- Vérifier le bon fonctionnement des bouchons à vis.