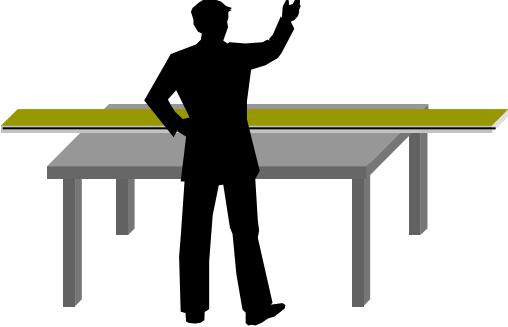
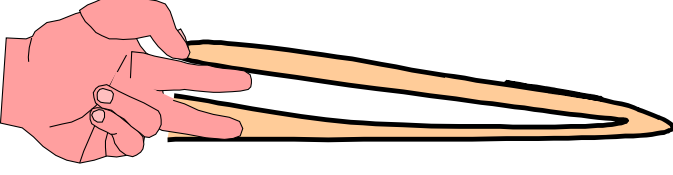
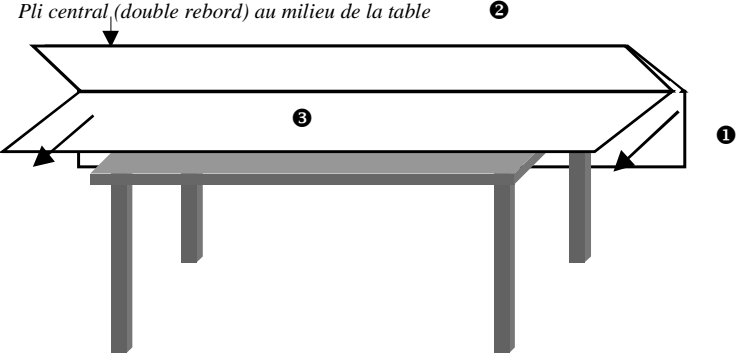


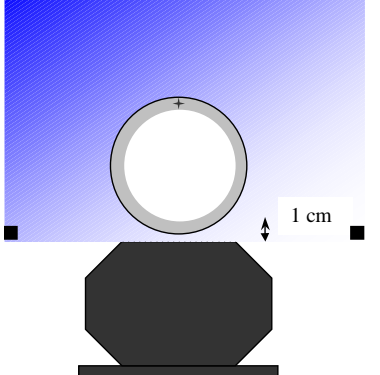
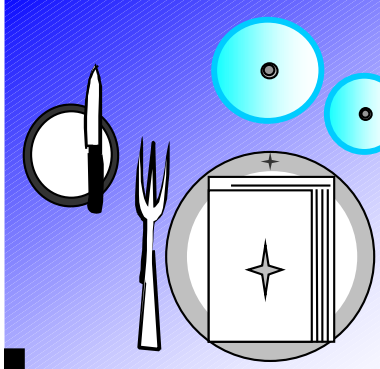
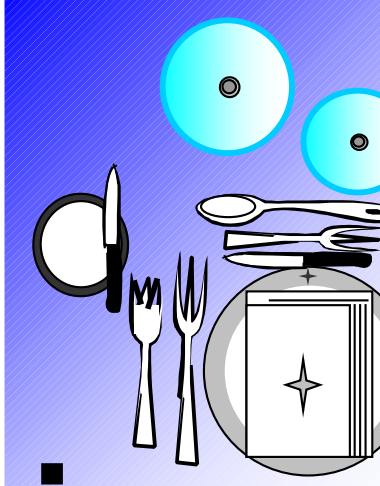
LE NAPPAGE DES TABLES DE RESTAURANT

LES PHASES TECHNIQUES	SCHEMA	CRITERES D'EVALUATION
1. Disposer le molleton sur la table et l'attacher		
2. Choix de la taille de la nappe approprié à la table		<ul style="list-style-type: none"> • Molleton propre et adapté à la taille de la table • Les tombants doivent être de 30 à 50 cm
3. Se placer perpendiculairement à l'entrée, entre les deux pieds d'une longueur de table.		<ul style="list-style-type: none"> • Propreté des mains • Pli plein face à l'entrée • Equilibre des tombants
4. Positionner la nappe en la centrant sur la longueur de la table. Le double rebord doit se situer au dessus et face à nous.		
5. Positionner le pouce de chaque main au dessus de ce double rebord, mettre le pli simple du milieu entre l'index et le majeur.		
<p>6 ⇒ Déplacer la nappe au centre de la table</p> <p>⇒ Ajuster le double rebord au centre de la table</p> <p>⇒ ❶ lancer le pli simple du dessous du côté opposé de la table</p> <p>⇒ ❷ tout en maintenant le pli simple du milieu, relâcher le pli double du dessus (positionné au centre de la table) en tirant sur la nappe ❸</p>	 <p>Pli central (double rebord) au milieu de la table ❷</p>	
7. ⇒ Ajuster la pose en tirant légèrement sans écraser les plis		<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas souiller la nappe avec la paume de la main • Les tombants doivent être égaux de chaque côté • Le pli central (bombé) doit être dans le sens de l'entrée
8. Positionner le napperon selon la même procédure en juxtaposant les 2 pli centraux (bombés).		<ul style="list-style-type: none"> • Respecter l'harmonie du nappage de la table avec les autres tables du restaurant déjà nappée
REMARQUES	<ul style="list-style-type: none"> •* Ne jamais lisser les nappes avec les mains •* Relever les côtés de la nappe avant de déplacer une table •* Ne jamais poser une pile d'assiettes ou du matériel en vrac avant d'effectuer une mise en place définitive 	

LA MISE EN PLACE « A LA CARTE »

LES PHASES TECHNIQUES	SCHEMA	CRITERES D'EVALUATION
1. Installer les chaises des convives symétriquement		<ul style="list-style-type: none"> • assiette propre dessus et dessous • située à 1 cm du bord (face au siège)- monogramme en haut • Centrée par rapport aux pieds de table • en symétrie avec la chaise
2. ⇒ Positionner la décoration ⇒ Poser l'assiette face à la chaise et au couvert d'en face		
3. Disposer les couteaux à environ 1 pouce du bord de la table		<ul style="list-style-type: none"> • Manche à 1cm du bord de la table • lame à l'intérieur • symétrie des couverts et assiette à pain entre eux ainsi qu'avec le vis à vis • matériel propre
4. idem avec les fourchettes et au même niveau que les couteaux		
5. Placer l'assiette à pain à la gauche de la fourchette. Le milieu de l'assiette doit se situer à l'horizontale des dents de la fourchette		
6. Poser le couteau à entremet sur l'assiette à pain		<ul style="list-style-type: none"> • verres pieds en l'air •propreté du matériel • ménages, dessous de carafe, N° de table propres et à la portée du client avec une disposition harmonieuse • éviter les pliages de serviettes (hygiène) • couteau à pain lame à gauche
8. Déposer le verre à la pointe du couteau et le deuxième dans la diagonale		
9. Déposer les accessoires de la table		
10. Déposer la serviette (dans l'assiette de base)		
APPLICATIONS	<ul style="list-style-type: none"> × mise en place la plus répandue en restauration × utilisée pour tous les repas non établis à l'avance × Le matériel est acheminé en fonction du déroulement et du type de prestation choisie par le(s) client(s) 	

LA MISE EN PLACE « BANQUET »

LES PHASES TECHNIQUES	SCHEMA	CRITERES D'EVALUATION
<p>1. Installer les chaises des convives symétriquement</p> <p>2. ⇒ Positionner la décoration ⇒ Poser l'assiette face à la chaise et au couvert d'en face</p>		<ul style="list-style-type: none"> • assiette propre dessus et dessous • située à 1 cm du bord (face au siège)- monogramme en haut • Centrée par rapport aux pieds de table • centrée par rapport au couvert d'en face • en symétrie avec la chaise
<p>3. Dresser dans un premier temps de la même façon que pour une mise en place à la carte</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Critères d'évaluation identiques à ceux de la mise en place à la carte
<p>4. Positionner le matériel supplémentaire correspondant au menu à servir</p> <p>Ex :</p> <p><i>Brochet sauce Nantua</i> <i>Râble de lièvre farci au foie gras</i> <i>Plateau de Fromages affinés</i> <i>Charlotte Montreuil</i> AOC Mâcon Blanc AOC Hermitage Rouge</p>		<ul style="list-style-type: none"> • respect des règles de disposition des couverts • matériel adapté au menu
<h2>APPLICATIONS</h2>	<ul style="list-style-type: none"> × Le menu est connu à l'avance donc permet d'adapter la mise en place en fonction de ce dernier × Evite le transport de couverts et de matériel pendant le service × mise en place prévue pour tous types de prestations : menu séminaire, événement familial, mariage... 	