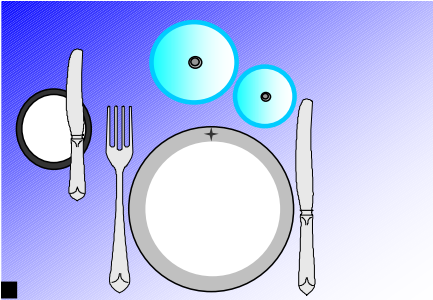
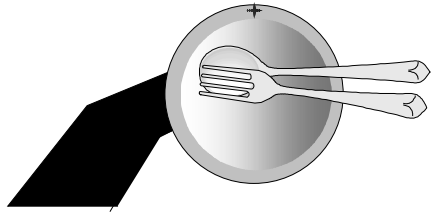

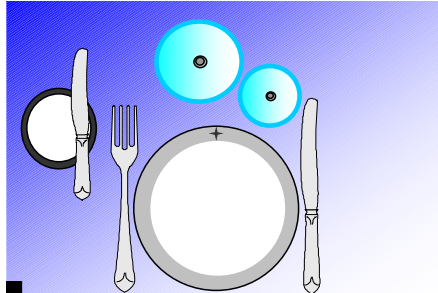
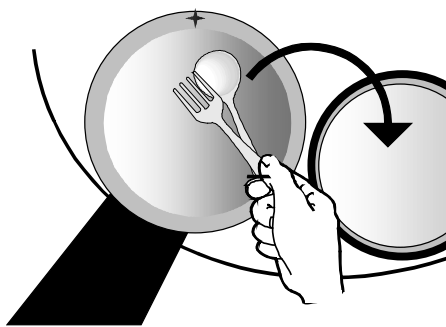

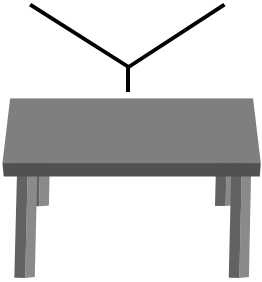
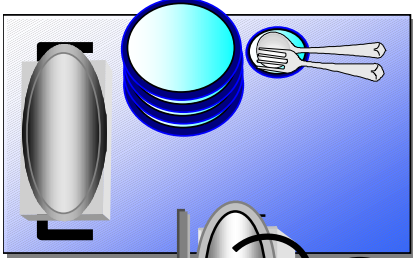
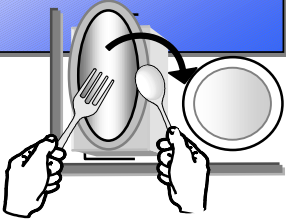

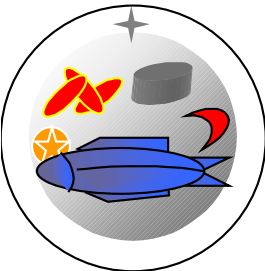

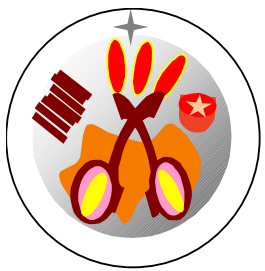
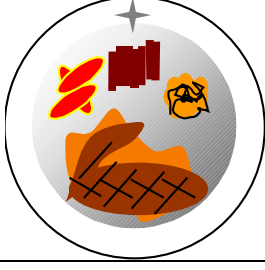
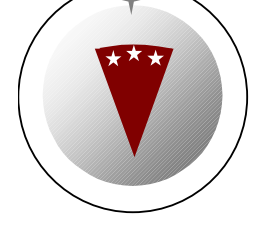


FICHE TECHNIQUE	LE SERVICE A LA FRANCAISE		
	Le plat accompagné des couverts de service (pince), est présenté à la gauche du client qui se sert lui-même.		
ETAPES	SCHEMA	POINTS DE MAITRISE (FONCTIONS)	CRITERE D'EVALUATION
1. Poser une assiette et couverts correspondant s devant le client		<ul style="list-style-type: none"> → déposer l'assiette par la droite → adapter l'assiette à la nature du met servi (<i>taille, température</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présence de l'assiette avant de servir ✓ couverts adaptés
2. Plier son linge en quatre		<ul style="list-style-type: none"> → le positionner sous le plat 	
3. Soutenir le plat de la main gauche			✓ le port du plat
4. Présenter le plat aux clients		<ul style="list-style-type: none"> → S'assurer du bon respect de la commande 	✓ présentation du plat
5. Placer les couverts de service dans le plat		<ul style="list-style-type: none"> → placer les couverts à la droite du plat pour faciliter le service au client 	✓ présence ou oubli des couverts dans le plat
6. Présenter le plat à la gauche du client		<ul style="list-style-type: none"> → Faciliter la prise des aliments avec les couverts → les manches des couverts orientés vers le client 	✓ Côté de présentation du plat
7. Laisser le client se servir lui-même		<ul style="list-style-type: none"> → approcher suffisamment le plat de l'assiette du client 	
8. Rester statique durant le service		<ul style="list-style-type: none"> → conseiller éventuellement le client → la main droite derrière le dos 	✓ position de service
9. Passer au client suivant		<ul style="list-style-type: none"> → tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre 	✓ sens de rotation

FICHE TECHNIQUE	LE SERVICE A L'ANGLAISE		
	Le plat accompagné des couverts de service (pince), est présenté à la gauche du client. Le service effectue le service		
ETAPES	SCHEMA	POINTS DE MAITRISE (FONCTIONS)	CRITERE D'EVALUATION
1. Poser une assiette et couverts correspondant devant le client		<ul style="list-style-type: none"> → déposer l'assiette par la droite → adapter l'assiette à la nature du met servi (<i>taille, température</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présence de l'assiette avant de servir ✓ couverts adaptés
2. Plier son linceul en quatre		<ul style="list-style-type: none"> → le positionner sous le plat 	
3. Prendre les couverts de service		<ul style="list-style-type: none"> → tenir correctement les couverts dans la main droite → une cuillère et une fourchette = 1 pince 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ tenue de la pince
4. Soutenir le plat de la main gauche			
5. Présenter le plat aux clients		<ul style="list-style-type: none"> → S'assurer du bon respect de la commande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ présentation du plat
6. Présenter le plat à la gauche du client		<ul style="list-style-type: none"> → servir les aliments à l'aide d'une pince et de la main droite → ne pas importuner le client → Ne pas servir avec excès 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Côté de présentation et de service du plat ✓ maîtrise technique (ne pas toucher le client)
7. Rester statique durant le service		<ul style="list-style-type: none"> → conseiller éventuellement le client 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ respect des règles de disposition dans l'assiette
8. Passer au client suivant		<ul style="list-style-type: none"> → tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ sens de rotation

FICHE TECHNIQUE	LE SERVICE AU GUERIDON		
	Les assiettes sont dressées au guéridon, puis placées devant le client par sa droite. Le serveur peut alors trancher, flamber, découper... les mets et les servir dans l'assiette destinée au client.		
ETAPES	SCHEMA	POINTS DE MAITRISE (FONCTIONS)	CRITERE D'EVALUATION
1. Disposer le guéridon face aux clients		→ disposer le guéridon à proximité de la table	✓ emplacement du guéridon par rapport à la vision des clients
2. Mettre en place le guéridon		→ choisir le matériel en fonction du type de prestation envisagée	✓ Ne pas surcharger le guéridon de matériel
3. Poser le plat (chaud) sur une plaque à accumulation où un réchaud (à G)		→ adapter l'outil de maintien en température au produit	✓ travailler face aux clients
4. Poser la pile d'assiettes à droite du plat		→ l'approcher des plats de service	
5. Présenter le plat aux clients			→ S'assurer du bon respect de la commande et une fois les assiettes posées
6. Dresser les mets dans l'assiette		→ servir les aliments et/ou élaborer la préparation à l'aide d'une pince (fourchette dans la main G – cuillère dans la main D)	✓ présentation harmonieuse et respectueuses des règles disposition
7. Déposer chaque assiette dressée devant le client		→ travailler de gauche à droite (droitiers) → éviter les tâches → ne pas dresser les mets sur la pile	✓ ne pas servir avec excès ✓ maîtrise technique (ne pas toucher le client) ✓ assiettes chaude en fonction du type de met servi
		→ servir par la droite du client et avec la main droite → tourner dans le sens des aiguilles d'une montre	✓ rapidité et respect des règles de préséance ✓ sens de rotation

QUELQUES REGLES DU SERVICE AU GUERIDON	
EMPLACEMENT DU GUERIDON	⇒ le guéridon doit être placé face au client ou toujours à proximité de sa table et de son champs de vision
LA MISE EN PLACE DU GUERIDON	⇒ ne pas surcharger le guéridon de pinces et de couteaux
	⇒ les assiettes sont placées le plus près possible du plat
PENDANT LE SERVICE	⇒ le serveur fait face à la table qu'il sert
	⇒ le service se pratique des deux mains
	⇒ ne pas mettre de doublure sur la plaque à accumulation ou sur le réchaud
	⇒ ne pas servir sur une pile d'assiettes mais les dédoubler
	⇒ éviter de passer entre la table et le guéridon
	⇒ si le napperon est tâché, disposer une serviette propre dépliée sur ce dernier
	⇒ ne pas piquer les mets avec les dents de la fourchette : surtout les viandes encore saignantes
	⇒ ne jamais couper une préparation directement dans le plat de service, mais utiliser une planche ou une assiette
	⇒ lorsque la préparation d'un met s'opère dans le plat ou dans une grande assiette, ne pas laisser les déchets dans ce même plat mais les disposer dans une autre assiette prévue à cet effet.
LE DRESSAGE DES ASSIETTES	⇒ ne pas surcharger les assiettes, tenir le reste au chaud pour une repasse à l'anglaise
	⇒ dans l'assiette du client, la disposition des différents constituants du plat doit respecter fidèlement celle du plat
	⇒ les sauces émulsionnées (<i>Hollandaise, Béarnaise, Mayonnaise...</i>) sont servies en haut et à droite de l'assiette car le client utilise sont couteau. Les autres sauces (<i>jus, vinaigrette, fonds...</i>) sont elles servies au bas de l'assiette
	⇒ ne jamais napper de sauce les préparations « glacées » (<i>filet de poisson « bonne – femme », carré de porc poêlé...</i>)
	⇒ lorsque le jus, la sauce, la garniture sont à part, ceux-ci peuvent être servis à l'anglaise
	⇒ pour servir la sauce ou autres jus, égoutter la cuillère à l'aide de la fourchette
	⇒ les poissons servis entiers (<i>poisson - portion</i>) sont toujours servis tête à gauche dans l'assiette.

FICHE TECHNIQUE	LA DISPOSITION DES METS DANS L'ASSIETTE		
	Principe général : la disposition d'un met dans une assiette à une pour but de toujours faciliter la consommation de ce met par le client		
LES DIFFERENTS METS	SCHEMA	POINTS DE MAITRISE (FONCTIONS)	CRITERES D'EVALUATION
LES METS CHAUDS ET FROIDS		<ul style="list-style-type: none"> ▪ servir dans une assiette chaude les mets qui doivent être consommés chauds 	
LES PLATS COMPOSES		<ul style="list-style-type: none"> ▪ les garnitures sont toujours servies en haut; la viande ou le poisson en bas (hormis les plat dont la garniture et la viande sont déjà mêlés) ▪ servir les sauces et jus après la garniture ▪ ne pas napper une préparation glacée 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ faciliter le découpage et la sécurité du client ✓ respecter les travaux de décoration
LES POISSONS		<ul style="list-style-type: none"> ▪ disposer les sauces émulsionnées en haut ▪ les poissons sont disposés tête à gauche ▪ la garniture en haut de l'assiette 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ éviter les accidents lors du découpage
LES VIANDES		<ul style="list-style-type: none"> ▪ les tranches des viandes rouges sont apparentes (entrecôte double) ▪ le côté chair est toujours du côté du couteau ▪ les jus / sauces sont disposés au dessous de la pièce ▪ les sauces émulsionnées sont disposées en haut de l'assiette ▪ les viandes en sauce sont présentés en bas de l'assiettes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ éviter des manipulations supplémentaires au client
LES DESSERTS		<ul style="list-style-type: none"> ▪ orienter les pointes des parts (<i>tartes, gâteaux...</i>) vers le bas ▪ orienter les pointes vers l'intérieur (<i>crêpes flambées, au sucre...</i>) 	

