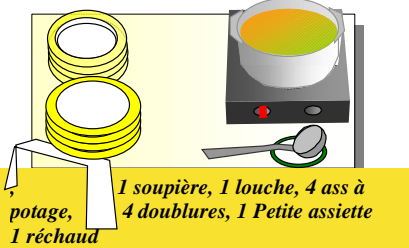
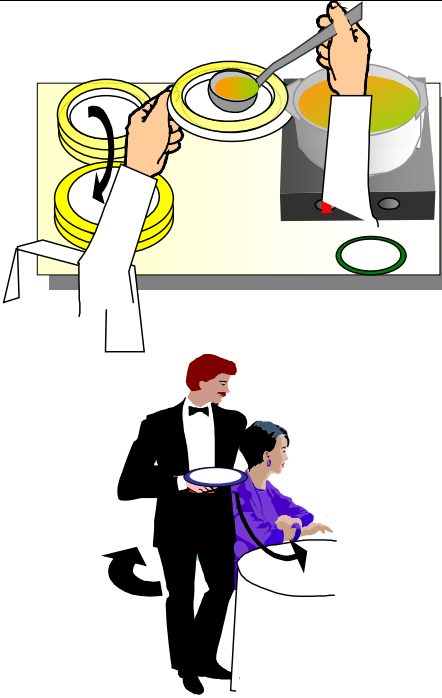

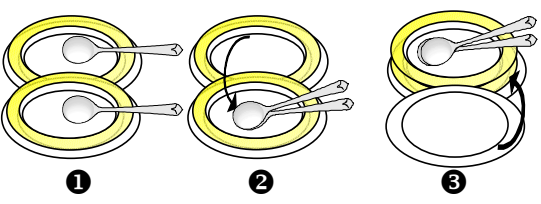


LE SERVICE DU POTAGE AU GUERIDON / ANGLAISE			
FICHE TECHN IQUE	<p>Les assiettes sont placées sur une doublure avant d'être posée devant le client par sa droite. → les veloutés sont maintenus sur plaque à accumulation et non pas sur un réchaud pour éviter une séparation du velouté due aux bouillons (trop forte coagulation des protéines du jaune d'œuf)</p>		
ETAPES	SCHEMA	POINTS DE MAITRISE (FONCTIONS)	CRITERE D'EVALUATION
1. Mettre en place le guéridon	 <p>1 soupière, 1 louche, 4 ass à potage, 4 doublures, 1 Petite assiette, 1 réchaud</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre les couverts de service sur table (<i>cuillères</i>) et enlever simultanément les assiettes de présentation. • Poser les assiettes de présentation en bas à gauche du guéridon • Préparer le réchaud sur la partie droite du guéridon, l'assiette à entremet et la louche. • Apporter la soupière et les assiettes creuses 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ne pas surcharger le guéridon de matériel
2. Servir le potage au guéridon		<ul style="list-style-type: none"> • Adapter l'outil de maintien en température au produit (<i>réchaud</i>) • Ne pas présenter les potages, excepté pour les soupes de poissons et ceux recouverts de pâte feuilleté (<i>pie</i>). • Disposer le potage sur le réchaud allumé et à servir après les premiers bouillons. • Saisir l'assiette à potage (<i>en haut à G</i>), la positionner dans l'assiette de présentation (<i>en bas à G</i>) et rapprocher le tout de la soupière. Placer l'oreillette de la soupière entre les deux assiettes (<i>afin d'éviter les tâches sur l'assiette du dessous</i>). • Faire la goutte. • Verser 2 louches en évitant les gouttes qui pourraient tâcher le napperon ou les assiettes. • Ne pas mettre les doigts sous l'assiette de doublure afin de faciliter la mise sur table. • Servir les assiettes une par une . 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ travailler face aux clients ♦ ne pas servir avec excès ♦ maîtrise technique ♦ assiettes chaude ♦ présence ♦ sens de rotation ♦ propreté
4. Servir le potage à l'anglaise		<ul style="list-style-type: none"> • Plier le liteau en 4 et positionner la soupière sur sa doublure. • S'approcher du client par sa gauche ; • Positionner l'oreillette de la soupière au dessus du bord de l'assiette (<i>protéger des gouttes éventuelles</i>). • Servir le client (<i>2 louches</i>) en évitant les gouttes. Effectuer une repasse si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ éviter les tâches ♦ (ne pas toucher le client) ♦ présence ♦ sens de rotation ♦ propreté
5. Débarrasser le potage	 <p>1 2 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prendre deux assiettes à potage, leur doublure ainsi que la cuillère. ❶ • Disposer les 2 cuillères dans l'assiette à potage du haut ❷. • Descendre l'assiette à potage du haut. ❸ • Disposer la 3^{ème} assiette à potage sur la doublure du haut et recommencer les opérations ❷ et ❸. 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ rapidité ♦ sens de rotation