

LE MATERIEL DE SERVICE DU RESTAURANT

Introduction

Le matériel de service du restaurant est constitué du mobilier, du matériel de table et du matériel de service.

La conception du matériel et sa taille dépendent du type de restauration, du standing de l'établissement et de la prestation effectuée.

I Le mobilier de restaurant

Le mobilier du restaurant peut être scindé en trois catégories.

1 Le mobilier destiné à la clientèle

Désignation	Utilisation
Table à manger 	Elle permet de poser les plats dressés, les boissons et d'autres préparations.
Siège 	Il permet d'installer le client.

2 Le mobilier destiné au service

 <p>Console</p>	<p>Elle sert de relais entre la salle à manger et l'office. Elle permet de ranger le matériel propre destiné au service (verres, couverts, linge, ménages...).</p>
 <p>Guéridon</p>	<p>Il est utilisé pour servir des mets et des vins. Il peut être déplacé d'une table à une autre.</p>

3 Le mobilier destiné au stockage

<p>Etagère alimentaire</p> 	<p>Elle est utilisée pour ranger les denrées et d'autres produits dans les différentes réserves.</p>
<p>Armoire</p> 	<p>Elle est utilisée pour ranger les denrées et d'autres produits dans les différents compartiments.</p>

Remarque

Les vins sont réservés dans des chambres froides ou des caves tempérées pour les maintenir à une température idéale du service.

III Le matériel de table

<p>Assiette de présentation</p> 	<p>C'est une assiette de grande taille qui reste en permanence sur la table devant le client pour la décorer.</p> <p>N.B La mise en place de l'assiette de présentation dépend du standing du restaurant ou du type de prestation.</p>
<p>Assiette classique (grande assiette)</p> 	<p>Elle est utilisée pour servir les plats de résistance à base de viandes.</p>
<p>Assiette à poisson</p> 	<p>Elle permet de servir les plats de résistance à base de poissons ou de fruits de mer.</p>

<p>Assiette creuse</p> 	<p>Elle est utilisée pour servir les potages ou les soupes.</p>
<p>Assiette à entremets</p> 	<p>Elle est utilisée pour servir les entrées, les fromages et les desserts.</p>
<p>Assiette à pain</p> 	<p>Elle permet de servir le pain.</p>

<p>Tasse et sous-tasse à thé</p> 	<p>Elles sont utilisées pour servir le thé et les infusions. Elles sont aussi utilisées lors du service du petit déjeuner.</p>
<p>Tasse et sous-tasse à café</p> 	<p>Elles permettent de servir le café.</p>
<p>Sucrier</p> 	<p>Il contient le sucre utilisé pour le service.</p>
<p>Pot à lait</p>	<p>Il est utilisé pour servir le lait.</p>

	
<p>Cafetière</p> 	<p>Elle est utilisée pour servir le café.</p>
<p>Théière</p> 	<p>Elle est utilisée pour servir le thé.</p>
<p>Fourchette classique</p>	<p>Elle est utilisée pour manger les plats de résistance à base de viandes.</p>

	
<p>Couteau classique</p> 	<p>Il est utilisé pour manger les plats de résistance à base de viandes.</p>
<p>Fourchette et le couteau à poisson</p> 	<p>Ils sont utilisés pour manger les plats de résistance à base poissons ou de fruits de mer (Langouste, gambas...).</p>
<p>Fourchette à entremets</p>	<p>Elle est utilisée pour manger certaines entrées et certains desserts.</p>

	
<p>Couteau à entremets</p> 	<p>Il est utilisé pour manger certaines entrées et certains desserts.</p>
<p>Cuillère à soupe</p> 	<p>Elle est utilisée pour manger les soupes et les potages.</p>
<p>Cuillère à caviar</p>	<p>Elle est utilisée pour manger les caviars.</p>

	
<p>Cuillère à entremets</p> 	<p>Elle est utilisée pour manger certains desserts (Moka...).</p>
<p>Cuillère à café</p> 	<p>Elle est utilisée pour servir le café, le lait et les infusions. Elle est aussi utilisée pour manger certains desserts (Salade de fruits...).</p>
<p>Fourchette à escargot</p>	<p>Elle est utilisée pour manger les escargots.</p>

	
<p>Fourchette à huître</p> 	<p>Elle est utilisée pour manger les huîtres.</p>
<p>Curette à homard</p> 	<p>Elle est utilisée pour manger les homards.</p>
<p>Pince à escargot</p>	<p>Elle est utilisée pour manger les escargots.</p>

	
<p>Pince à homard</p> 	<p>Elle est utilisée pour manger les homards.</p>
<p>Verre à eau</p> 	<p>Il est utilisé pour servir l'eau.</p>
<p>Verre à vin rouge</p> 	<p>Il est utilisé pour servir le vin rouge.</p>
<p>Verre à vin blanc</p>	<p>Il est utilisé pour servir le vin blanc.</p>



Verre à apéritif

Il est utilisé pour servir les apéritifs.



Verre à digestif

Il est utilisé pour servir les digestifs.



Flûte à champagne

Elle est utilisée pour servir le Champagne.

	
<p>Verre tumbler</p> 	<p>Il est utilisé pour servir les jus de fruits, les sodas...</p>
<p>Ménages</p> 	<p>Ils sont utilisés pour servir le sel et le poivre.</p>
<p>Huiliers</p>	<p>Ils sont utilisés pour servir de l'huile (huile d'olive...).</p>

	
<p>Saupoudreuse</p> 	<p>Elle est utilisée pour mettre le sucre accompagnant les boissons chaudes (café, lait, infusions, thé...).</p>
<p>Boîtes à cure-dents</p> 	<p>Elles contiennent les cure-dents utilisés pour le service.</p>
<p>Cendrier</p>	<p>Il est utilisé pour mettre la cendre de la cigarette.</p>

	
<p>Vase à fleur</p> 	<p>Il contient la fleur utilisée pour décorer la table.</p>
<p>Dessous de carafe</p> 	<p>Il est utilisé pour poser la carafe, la bouteille d'eau ou de vin.</p>
<p>Rince-doigts</p>	<p>Il est utilisé pour se rincer les doigts.</p>

	
---	--

IV Le matériel de service

<p>Plateau</p> 	<p>Il permet de transporter les boissons et le petit matériel à la table du client. Il est aussi utilisé pour transporter les mets et les boissons lors du room-service.</p>
<p>Cloche</p> 	<p>Elle permet de maintenir les plats dressés chauds pendant leur transport en les couvrant.</p>
<p>Légumier</p>	<p>Il est utilisé pour dresser les légumes.</p>

	
<p>Saucière</p> 	<p>Elle est utilisée pour servir les sauces.</p>
<p>Réchaud</p> 	<p>Il permet de conserver les plats chauds (avec liquide) en température.</p>
<p>Plaque à accumulation</p>	<p>Elle permet de conserver les plats chauds en température.</p>



Seau à vin



Il est utilisé pour servir les vins rafraîchis et les vins mousseux.

Stand à vin



Il sert de support du seau à vin pendant le service des vins rafraîchis et des vins mousseux.

Panier à vin

Il est utilisé pour servir les vieux vins prestigieux.

		
<p>Carafe à décanter</p> 		<p>Elle est utilisée pour le carafage ou le décantage des vins.</p>
<p>Limonadier</p> 		<p>Il est utilisé pour ouvrir les bouteilles de vin.</p>
<p>Ramasse-miettes</p>		<p>Il permet de ramasser les miettes qui se trouvent sur la table du client pendant le service.</p>



Couteau d'office



Il est utilisé pour découper les fruits.

Couteau à désosser



Il est utilisé pour désosser les pièces de viandes cuites.

Couteau à filet de sole

Il permet de fileter les poissons cuits.

	
<p>Couteau de tranche</p> 	<p>Il est utilisé pour découper les grosses pièces de viandes cuites.</p>
<p>Couteau à jambon</p> 	<p>Il est utilisé pour découper le jambon et le saumon fumé.</p>
<p>Planche à découper</p>	<p>Elle est utilisée pour découper les</p>

	<p>aliments (fruits, viandes...).</p>
<p>Torpilleur</p> 	<p>Il est utilisé pour dresser les poissons longs, les grosses pièces de viandes etc.</p>
<p>Poêle</p> 	<p>Elle est utilisée pour flamber les aliments.</p>

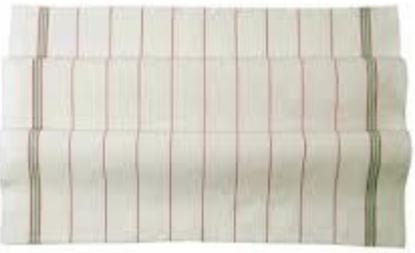
V Le linge de table

<p>Molleton</p> 	<p>Il permet d'absorber les liquides. Il permet aussi d'éviter le bruit et l'usure de la nappe.</p>
<p>Nappe</p>	<p>Elle permet de couvrir la table et d'assurer le confort du client.</p>

	
<p>Napperon</p> 	<p>Il est utilisé pour couvrir la nappe et d'éviter de la changer à chaque service.</p>
<p>Serviettes</p> 	<p>Elles sont utilisées par les clients pour s'essuyer la bouche ou les mains.</p>

VI Le linge de service et d'entretien

<p>Liteau</p>	<p>Il est utilisé pour servir les mets chauds et les vins.</p>
---------------	--

	
<p>Torchond'office</p> 	<p>Il est utilisé pour essuyer les verres, les couverts, les assiettes et les autres accessoires du service.</p>