

LES TYPES DE SERVICES

I Le service à l'assiette

Il est pratiqué en général dans certains restaurants modestes (Snacks, Libre-service etc).

1 Le principe

Le chef de rang ou le serveur dépose devant le client l'assiette préalablement garnie à la cuisine.

Il sert le client toujours à droite et débarrasse les assiettes à droite.

2 Les avantages

Le service est rapide. Il permet de servir les plats chauds.

Il n'exige pas un personnel qualifié.

L'assiette est bien décorée en cuisine.

3 Les inconvénients

Il ne peut être considéré comme un véritable service de restaurant car le serveur donne l'impression d'un simple porteur d'assiettes.

Remarque

Dans certains restaurants de classe, les grillades sont exceptionnellement servies à l'assiette pour qu'elles arrivent chaudes à la table du client.

On évite la manipulation des mets et le client est satisfait de manger sa viande chaude.

II Le service à la française

Il est surtout pratiqué dans les maisons bourgeoises et les pensions de famille ou parfois lors des banquets.

1 Le principe

Le plat accompagné d'un couvert est présenté à gauche de chaque client qui se sert lui-même.

2 La méthode de service

Le chef de rang ou le serveur pose sur la main gauche le plat muni d'un couvert de service.

Il le présente à gauche du client en ayant le buste légèrement incliné, la main droite repliée derrière le dos à hauteur des reins, talons joints et l'invite à se servir lui-même.

Il rétablit entre chaque client l'harmonie de la présentation des mets.

3 Les avantages

C'est un service qui nécessite relativement peu de personnel.

Il n'exige pas un personnel bien formé.

4 Les inconvénients

C'est un service lent, peu sûr à cause de la maladresse de certains clients.

III Le service à l'anglaise

Il est surtout recommandé pour les repas réunissant de nombreuses personnes à la fois (banquets).

1 Le principe

Le plat sur lequel est dressé le mets est accompagné d'un couvert et présenté à gauche du client comme lors du service à la française.

Mais c'est le chef de rang ou le serveur qui sert.

2 La méthode de service

Le chef de rang ou le serveur pose d'abord devant chaque client l'assiette chaude ou froide selon la nature des mets à servir.

Il tient le plat avec la main gauche en ayant le soin de disposer le linceul entre la main gauche et le plat. Il s'approche du client en s'inclinant légèrement.

De la main droite avec une grande cuillère et une grande fourchette formant une pince, il prend une part des mets et la dépose sur l'assiette du client.

3 Les avantages

C'est un service rapide et efficace de classe.

4 Les inconvénients

C'est un service qui ne peut être appliqué à tous les mets (poissons friables, omelettes etc).

Il nécessite un personnel ayant une certaine formation.

IV Le service à la russe ou au guéridon

Il est surtout pratiqué dans les restaurants de grand standing où le découpage et le flambage sont effectués en présence des clients.

1 Le principe

L'assiette est garnie sur le guéridon puis placée devant le client sur la table.

2 La méthode

Le chef de rang ou le maître d'hôtel pose le plat sur le réchaud ou sur le guéridon suivant la nature des mets.

Il tient la cuillère avec la main droite et la fourchette avec la main gauche. Il prend des portions de mets du plat et les dépose sur l'assiette de façon harmonieuse.

3 Les avantages

Le service est particulièrement soigné. Le Chef de rang ou le maître d'hôtel travaille avec les deux mains en toute sécurité.

Il n'y a pas de risque de tacher la nappe ou les vêtements du client.

Il est spectaculaire. Il est appliqué à toutes les préparations culinaires.

4 Les inconvénients

Il exige plus de temps et plus d'espace que les autres services (service à l'assiette, service à la française, service à l'anglaise).

C'est un service lent pouvant entraîner le refroidissement des mets éventuellement dressés sur l'assiette.

Il incommode quelque fois le client qui a sur son assiette plus d'aliments qu'il en désire.