

LA MISE EN PLACE AU RESTAURANT

Introduction

La qualité du service des mets au restaurant dépend en grande partie de la mise en place.

Cette opération consiste à effectuer le nappage, positionner les sièges, poser les assiettes, les couverts, les verres, le petit matériel de service et l'élément de décoration.

I La mise en place de différentes pièces composant un couvert

L'assiette : Après l'avoir essuyée, on la pose à 1 cm environ du bord de la table.

Si la table utilisée pour la mise en place est de forme carrée ou rectangulaire, on dispose les assiettes en alignement et en face de celles du côté opposé.

Le couteau : Après l'avoir essuyé, on le place à droite à une distance raisonnable de l'assiette, le tranchant de la lame tourné vers l'assiette.

La fourchette : Après l'avoir essuyée, on la place à gauche de l'assiette les dents vers le haut.

L'assiette à pain : Elle est placée à gauche de la grande assiette. On y pose un couteau à entremets sur son bord, le tranchant de la lame tourné vers l'extérieur.

On y met du pain ou des toasts et du beurre.

Les verres : Après les avoir essuyés, on place toujours le verre à vin à la pointe du couteau, suivi du verre à eau.

S'il est prévu de servir du vin blanc, on dispose d'abord le verre à vin blanc à la pointe du couteau, puis le verre à vin rouge et enfin le verre à eau.

La serviette : On la met sur la table entre le couteau et la fourchette ou dans le verre à eau ou sur l'assiette.

Les ménages : Seules les salières et les poivrières sont placées à l'avance sur la table.

Le moutardier et les huiliers : Ils sont apportés au moment de servir certains plats.

Les cure-dents : Les avis sont partagés au sujet de leur utilisation.

Dans certains restaurants de luxe, les cure-dents sont disposés sur la table au moment de faire la mise en place.

Ailleurs, ils sont apportés à la demande du client. Certains clients (les anglais par exemple seraient choqués de les voir sur leur table).

Les fleurs : Elles sont présentées dans des vases à fleurs à longue tige ou dans des coupes.

Elles constituent l'ornement principal et indispensable de la table.

On veille cependant à ce qu'elles ne gênent pas la personne assise en face.

Les cendriers : Ils sont placés de façon convenable aux clients.

Il faut prévoir un cendrier pour deux personnes.

Il faut vérifier leur état de propreté et les changer au cours du repas si nécessaire.

Les numéros de table : Ils permettent d'identifier les tables. Il faut les placer au bord de la table pour faciliter l'identification.

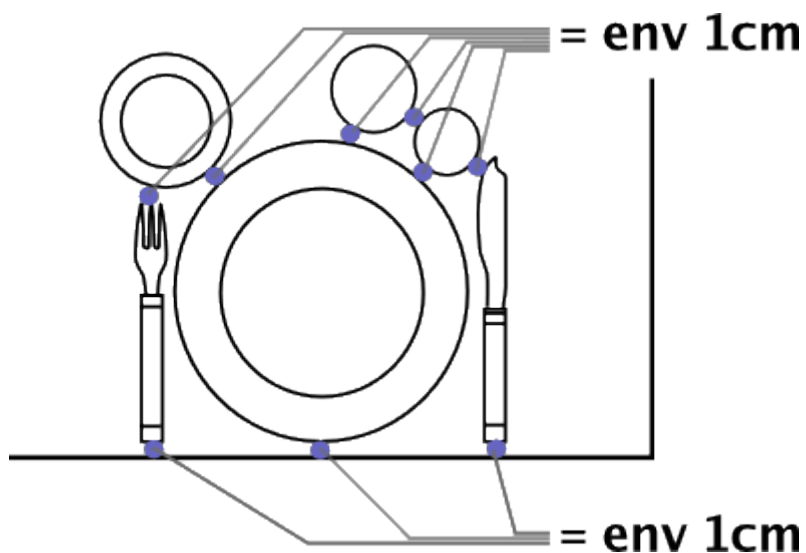
Le dessous de carafe : Il est disposé sur la table au moment de faire la mise en place à une distance raisonnable. On y pose la carafe, la bouteille de vin ou la bouteille d'eau pour ne pas tacher la nappe.

Remarque

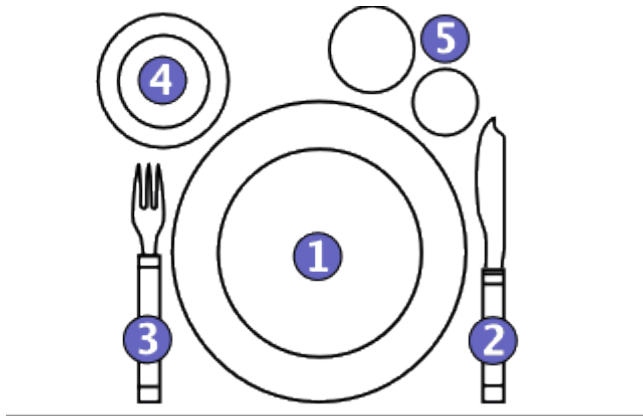
Les verres ébréchés doivent être mis à l'écart.

Si une trace suspecte est décelée en regardant les verres, il faut les amener à la plonge verrerie.

II Espacement des différentes pièces d'un couvert



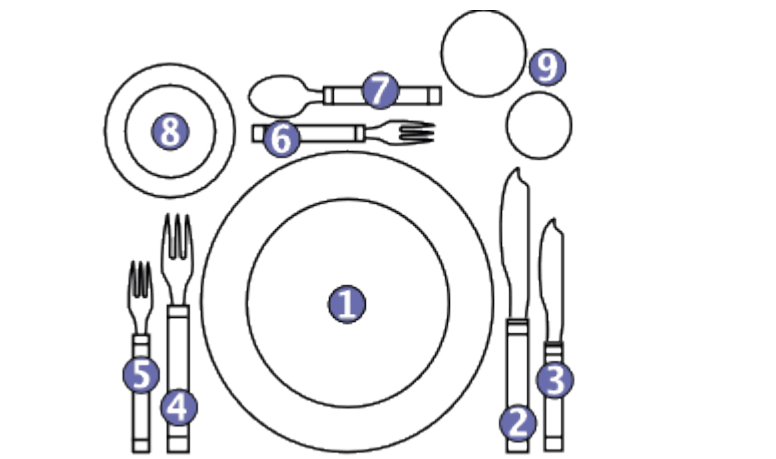
III Mise en place à la carte



La mise en place à la carte s'applique lorsque le menu n'est pas connu à l'avance. Le client choisira ce qu'il veut consommer et les couverts seront ajoutés au fur et à mesure en fonction de la commande.

IV Menu fixe

1 Mise en place pour un menu fixe



2 Ordre des étapes de la mise en place

Contrairement à la mise en place à la carte, la mise en place pour un menu fixe implique que le menu est connu à l'avance. On peut donc mettre en place tous les couverts nécessaires au service. Ce type de mise en place est surtout effectué pour les banquets et autres manifestations.

La mise en place est effectuée comme suit :

- Effectuer le nappage ;
- Positionner les chaises, elles ne doivent pas toucher le tombant de la nappe ;
- (1) Poser les assiettes de mise en place, en se positionnant bien aligné au centre, derrière la chaise et en respectant la distance avec le bord de la table ;
- (2) Poser les couteaux, lame vers l'assiette ;
- (3) Poser les fourchettes, dents vers le haut ;
- (4) Poser l'assiette à pain ;
- (5) Poser le verre à vin à la pointe du couteau puis le verre à eau ;
- (6) Poser le petit matériel sur table (ménages, dessous de carafe, cendriers,...) ;
- (7) Effectuer le pliage des serviettes.

3 Règle

L'ordre des couverts doit suivre celui des plats. Dans l'illustration ci-contre, le menu pourrait être une Quiche Lorraine servie en entrée, Poulet pané servi comme plat de résistance, Poire Belle-Hélène servie en dessert. Les premiers couverts (3 et 5) sont les couverts à entremets destinés à la Quiche Lorraine. Après le débarrassage de la Quiche Lorraine, il ne restera que les grands couverts (2 et 4) pour le Poulet pané. Après le débarrassage du poulet pané, les couverts du haut (6 et 7) descendront pour le dessert (Poire-Belle Hélène).