

LE SERVICE DES METS

1 L'accueil du client

Il faut se tenir à la porte du restaurant pour accueillir le client en le saluant par une inclinaison de la tête et en lui disant bonjour.

Il faut ensuite laisser passer le client en tenant la porte s'il y a lieu.

Remarque

Si la table a été renouvelée, il faut prendre la précaution de mettre les sièges en ordre après avoir vérifié leur état.

2 La prise de la commande

Dès que le client est assis à sa table, il convient de lui présenter le menu ou la carte des mets et celle des boissons.

La commande est généralement prise par le maître d'hôtel.

Mais dans les restaurants où la brigade comprend un seul maître d'hôtel, le chef de rang ou les serveurs ou serveuses s'acquittent de cette tâche.

3 L'exécution de la commande

Le maître d'hôtel enregistre la commande et la remet au commis qui dépose l'original à la cuisine et porte le double à la caisse. Le triplicata (3^e feuille) est déposé sur la table du client.

Le commis remet le bon de commande au cuisinier qui se tient au passe ou à la table chaude.

Celui-ci annonce à haute voix la commande. Chaque cuisinier intéressé prépare le plat qui le concerne.

Lorsqu'il porte un bon à la cuisine, le commis profite de son passage dans ce service pour réclamer et enlever les plats qu'il a déjà annoncés pour d'autres tables.

4 Les expressions habituelles employées au passe ou à la table chaude

Annoncer : C'est informer l'aboyeur du contenu du bon de commande.

Exemple : Allô chef, j'annonce pour la table 15, 4 couverts, 4 Salades Niçoises, 4 Thiofs grillés, 4 Mousses au chocolat.

Faire marcher : C'est informer les cuisiniers qu'il est temps de commencer la cuisson de certains mets ou de les dresser.

Exemple : Pour la table 10, faites marcher le Châteaubriand saignant, on est 2.

Réclamer : C'est demander une commande qui doit être prête.

Exemple : Chef, je réclame les 2 filets de Sole Bonne –Femme pour la table 5.

Enlever : C'est prendre les mets de la table chaude et les porter jusqu'à la table du client.

NB : Avant d'enlever le plat, le serveur essuie d'abord les bords de l'assiette si nécessaire.

5 La présentation de la note

La note (addition) doit être présentée au client après avoir été demandée.

Le contrôle est effectué en présence du serveur muni des exemplaires des bons qui ont été pris à la table du client.

Ensuite la note pliée en deux est posée sur une petite assiette et déposée sur la table du client.

La somme payée par le client est posée sur une petite assiette et apportée à la caisse pour le règlement (paiement).

Enfin, on ramène la note déposée sur la petite assiette à la table avec la monnaie éventuellement.

Après le règlement de la note, il ne restera plus qu'à accompagner le client jusqu'à la porte en le remerciant lors de son départ.