

Le mobilier, le matériel et le linge au restaurant

1 : Le mobilier

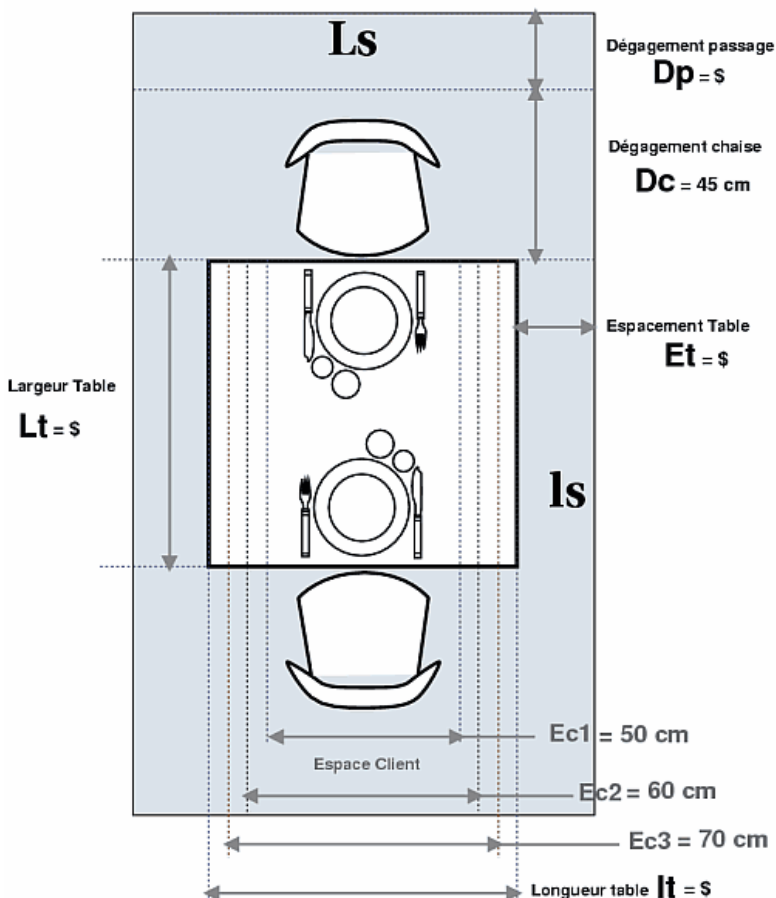
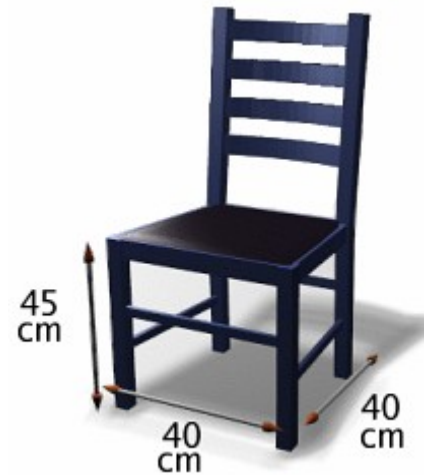
1.1 - Le mobilier destiné à la clientèle

1.1.1 - Dimensions et formes

A) Tables :

Il existe des tables rondes, carrées, rectangulaires, hexagonales et ovales. Les trois premières sont les plus répandues, les tables rondes occupent plus d'espace que les tables rectangulaires ou carrées à nombre de convives égal. Les dimensions sont standardisées :

Personnes -- >	4	6	8	10	12
Rondes (Diamètre) (cm)	90	125	150	175	200
Rectangulaires (cm)	90x140	90x180	90x240	90x300	N.a.



b) Sièges : C'est un point à ne pas négliger au restaurant : les clients doivent être bien assis. Il existe des chaises, des fauteuils et des banquettes. Les chaises sont les plus répandues en restauration traditionnelle, les banquettes se rencontrent le plus souvent en brasserie et en néo-restauration, les fauteuils sont adoptés par les restaurants haut de gamme pour le confort supplémentaire qu'ils apportent.

1.1.2 - Ratios d'occupation et d'implantation

A) Espace client sur table :

C'est l'espace nécessaire au client sur table, on peut retenir 3 standards : **Ec1 = 50 cm** : c'est le minimum que l'on peut attribuer à un client, c'est la surface retenue pour la restauration collective et rapide **Ec1 = 60 cm** : c'est le confort standard **Ec3 = 70 cm** : très bon confort

b) Ratios d'implantation :

Afin de déterminer la surface occupée par un client, il faut tenir compte de plusieurs paramètres variables (s) et d'un paramètre fixe (Dc, dégagement Chaise = 45 cm).

Le reste se compose de variables résumées

dans le tableau ci-dessous.

Tableau récapitulatif des différentes variables :

Type	Lt=\$	lt=\$	Et=\$	Dp=\$
Minimum	80 cm	Varie selon le	15 cm	50 cm
Confort	90 cm	nombre de convives	20 cm	65 cm
Grand confort	90 cm	90, 140, 180, 240	30 cm	70 cm

Calcul du ratio d'implantation du mobilier : Pour calculer le ratio d'implantation (le rectangle bleu noté par **Ls** pour sa **largeur** et **ls** pour sa **longueur**) exprimé en m² nous avons la formule suivante :

Valeur	Formule	Ric moyens
Longueur Surface Ls =	lt + (Et x 2)	Minimum = 1,1 m²
Largeur Surface ls =	Lt + (Dc x 2) + Dp + Et	Confort = 1,4 m²
Ration d'implantation Ri =	(Ls x ls) x 1,20	Grand confort = 1,7 m²
Ratio d'implantation Client en m ² Ric =	Ri / Nombre clients sur table	

La valeur **1,20** ajoutée dans le ration d'implantation (Ri) correspond à une prévision de 20 % pour les dégagements et autre mobilier de salle. Les **Ric** moyens ne sont donnés qu'à titre d'exemple, ce sont des standards en usage dans la profession basés sur un mobilier répondant aux normes.

Pour les tables rondes, le ratio d'implantation s'obtient par la formule suivante :

$$Ri = (\text{Diamètre table} + (Dc \times 2) + Et + Dp)^2$$

1.2 - le mobilier destiné au service

1.2.1 - Un mobilier spécialisé.....

Le mobilier spécialisé indispensable en salle se constituera de guéridons et de consoles. Le guéridon possède une taille standard qui s'adaptera à la largeur de la table client, il peut être équipé de roulettes pour être facilement déplacé.

La console permet de stocker le petit matériel en salle et sert aussi de relais entre les arrières et la salle. Ses dimensions et leur nombre sont à adapter selon la salle de restaurant mais il faut les positionner en gardant à l'esprit qu'elles doivent être efficaces durant le service.



1.2.2 -à adapter selon ses besoins

Selon la catégorie de l'établissement on pourra trouver différentes voitures en salle :

La voiture de tranche : Surtout utilisée dans les établissements prestigieux, elle permet d'effectuer les découpages de grosses pièces (ex : gigole de chevreuil) à la vue de la clientèle. Elle comprend une surface de tranchage chauffée par un bain marie et possède un couvercle en métal argenté pour maintenir au chaud. Le coût de ce type de voiture est relativement élevé.

La voiture à crudités, desserts, fromages : Ce type de voiture est assez répandu dans les restaurants gastronomiques, surtout en ce qui concerne les chariots à fromages. Ils permettent de proposer à la clientèle un panel de produits et de faire les travaux de découpages correspondants.

Les voitures à apéritifs, digestifs : Ces voitures contiennent toutes sortes de boissons apéritives et / ou digestives, du petit matériel nécessaire au service, effectué à la vue de la clientèle, est aussi présent. Leur principal avantage est de favoriser les ventes car le client peut observer à loisir les différentes propositions qui lui sont faites.

La voiture à flamber : Cette voiture comprend un réchaud qui permet d'effectuer les flambages au restaurant. D'un coût relativement élevé, elles se font de plus en plus rares au restaurant.

Les buffets : Il existe des buffets froids et chauds sur lesquels les mets sont présentés. Ce type de présentation se rencontre de plus en plus souvent car le client peut librement choisir ce qu'il souhaite tout en l'incitant à consommer plus que ce qu'il n'avait prévu. Leur coût dépendra de leur dimension et de leur implantation, ces buffets peuvent être fixes ou mobiles.

1.3 - Détermination des besoins

Lors de l'implantation d'une salle de restaurant, il faudra tenir compte :

1.3.1 Choix de la forme des tables :

Il n'y a pas de règle absolue en matière de choix de la forme des tables, chaque restaurateur est libre de ses choix. Il faut toutefois retenir les points suivants :

- Les tables rondes sont plus confortables mais réclament plus d'occupation au sol
- La taille des tables rondes n'est pas toujours modifiable (certains équipementiers proposent des plateaux qui permettent de transformer une table ronde en table ovale).
- Les tables rectangulaires et carrées sont facilement modulables et plus faciles à implanter dans le restaurant
- Un restaurant gastronomique haut de gamme n'utilise bien souvent que des tables rondes.

1.3.2 Ratio d'implantation du mobilier

Dans le cas d'un établissement moyen de gamme en restauration traditionnelle, les ratios suivants pourront être suivis :

- 20 % de tables carrées
- 35 % de tables rectangles
- 35 % de tables rondes
- 10 % de tables ovales ou hexagonales

La règle des 50% de tables carrées/rectangles et 50% rondes/ovales est aussi applicable.

1.3.3 Quantité et disposition du mobilier spécialisé

Guéridons : 1 guéridon pour 2 à 3 tables (et plus selon les besoins en service) + 15 % en réserve

Consoles : 1 console pour 20 à 30 couverts (leur quantité exacte dépendra du découpage des rangs en salle).

2 : Le matériel

2.1 - Le matériel destiné à la clientèle

2.1.1 - Tableau comparatif

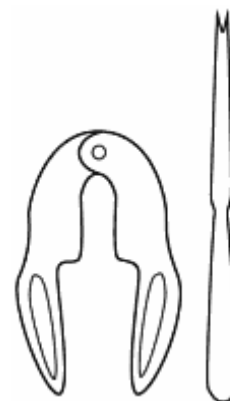
Matériel	Bas de gamme	Moyen de gamme	Haut de gamme	Ratio quantité
Couverts				
<i>Grandes cuillers</i>	Inox	Inox	Argent	1.7
<i>Grands couteaux</i>	Inox	Inox	Argent	2.6
<i>Grandes fourchettes</i>	Inox	Inox	Argent	2.8
<i>Couteaux à poisson</i>	Inox	Inox	Argent	0.5
<i>Fourchettes à poisson</i>	Inox	Inox	Argent	0.5
<i>Cuillers à entremets</i>		Inox	Argent	2.6
<i>Couteaux à entremets</i>		Inox	Argent	2.6
<i>Fourchettes à entremets</i>		Inox	Argent	2.6
<i>Cuillers à Sauce</i>			Argent	0.8
Verrerie				
<i>Verres à vin</i>	Verre	Verre ou cristal	Cristal	3
<i>Verres à eau</i>	Verre	Verre ou cristal	Cristal	2
<i>Verres à Bordeaux</i>		Verre	Cristal	0.4
<i>Verres à Bourgogne</i>		Verre	Cristal	0.4
<i>Verres à Alsace</i>		Verre	Cristal	0.4
<i>Flûtes à Champagne</i>	Verre	Verre ou cristal	Cristal	1.1
<i>Carafes</i>	Verre	Verre	Cristal	1.2
Platerie				
<i>Assiettes décor</i>		Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	1.3
<i>Grandes Assiettes</i>	Céramique	Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	3
<i>Assiettes à entremets</i>	Céramique	Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	3
<i>Assiettes à pain</i>		Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	1.5
<i>Assiettes Creuse</i>	Céramique	Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	1
<i>Sous-tasses café</i>		Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	1
<i>Sous-tasses thé</i>		Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	0.6
<i>Tasses café</i>		Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	1
<i>Tasses thé</i>		Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	0.6
Petit matériel				
<i>Pots à lait</i>	Inox	Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	0.1
<i>Pots à eau chaude</i>	Inox	Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	0.1
<i>Moutardiers</i>	Porcelaine	Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	0.4
<i>Théières</i>	Porcelaine	Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	0.15
<i>Cafetières</i>	Inox	Porcelaine	Tendance/porcelaine fine	0.15
<i>Vases</i>	Porcelaine	Cristal, Porcelaine	Cristal/porcelaine fine	0.15

Rince-doigts		Inox	Argent	0.5
Saupoudreuses	Inox	Verre	Argent	0.1
Ménages		Porcelaine	Porcelaine fine	0.6
Huiliers/vinaigriers		Porcelaine	Porcelaine fine	0.2
Paniers à pain	Inox	(assiette à pain)	(assiette à pain)	0.4
Photophores		Verre	Argent et/ou verre	0.4

2.1.2 - Matériel spécifique :

Les quantités de ce matériel sont à adapter selon la carte de l'établissement, mais des ratios moyens sont donnés à titre indicatif :

Matériel	Ratio quantité
Pincès à escargots	0.5
Fourchettes à escargots	0.5
Fourchettes à huîtres	0.5
Casse-homard	0.3
Pincès à homard	0.3
Curettes à Homard	0.3
Casse-noix	0.1
Cuillères à sauce	0.8
Ciseaux à raisin	0.1



2.2 - Le petit matériel professionnel

2.2.2 - Pour le service du vin :

Les quantités de ce matériel sont à adapter selon l'établissement, mais des ratios moyens sont donnés à titre indicatif :

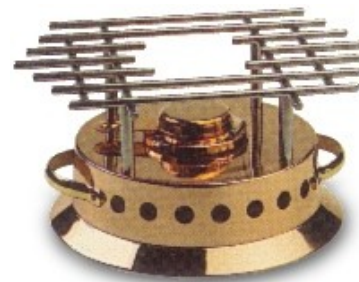
Matériel	Ratio quantité
Stands à vin	0.2
Seau à Champagne	0.25
Seau pour bouteille flûte (Alsace)	0.1
Paniers à vin	0.1
Carafes à décanter	0.1



2.2.3 - Pour le service au buffet/au guéridon :

Les quantités de ce matériel sont à adapter selon l'établissement, mais des ratios moyens sont donnés à titre indicatif :

Matériel	Ratio quantité
Réchauds	0.2
Plaques à accumulation	0.25
Planches à découper	0.1
Moulins à poivre	0.1
Poêles ovales en cuivre étamé	0.1
Poêles rondes en cuivre étamé	0.2
Chafing-dish	1 pièce
Pince à jambon	1 pièce
Couteaux de tranche	4 jeux



2.3 - Détermination des besoins

Les critères de détermination des besoins en matériels s'articuleront autour de 3 axes :

Selon le type d'établissement : Un restaurant gastronomique haut de gamme aura une attention toute particulière à la qualité du matériel et sera enclin à investir lourdement sur le matériel destiné à la clientèle. Un

couteau inox de qualité coûte 7 à 10 euros/pièce, un couteau en argent : 45 à 65 euros, l'argenterie constitue un investissement lourd pour l'entreprise.

Selon le coût entretien /maintenance : L'argenterie est toujours beaucoup plus longue et pénible à entretenir que les couverts inox qui ne réclament aucun entretien particulier. L'argenterie demande à être passée dans une brunisseuse une fois par mois environ. Un coût de maintenance à ne pas négliger, tant sur le prix du matériel (brunisseuse), que sur le coût horaire. La solution d'un entretien sous-traitée est parfois possible.

Politique établissement : En matière d'équipement, chaque restaurateur est libre de ses investissements, mais il y a un équilibre à atteindre entre la capacité financière de l'établissement et le type de matériel retenu. Ainsi, certains établissements préféreront opter pour un matériel de qualité moindre mais qui sera renouvelé tous les 5/10 ans (ou selon les amortissements), cela s'inscrit dans un concept global d'image d'entreprise qui suit une tendance et se veut actuel. D'autres préféreront jouer la carte du classique et investir dans du matériel très haut de gamme qui sera simplement ré-assorti dans le temps.

A propos des stocks de matériel : Les ratios quantitatifs mentionnés précédemment ne font pas apparaître un stock de matériel. Les stocks représentent toujours des immobilisations financières importantes. Si autrefois, une quantité de couverts/assiettes/verres en stock devait être nécessaire pour assurer le ré-assort en cas de casse ou de vol, aujourd'hui les fournisseurs assurent un bon suivi de leur production et il est nettement plus économique de ré-assortir selon les besoins.

3 : Le linge

3.1 - De toutes les formes...

En **restauration gastronomique classique**, le nappage de table se compose d'un molleton surmonté d'une nappe puis d'un napperon. La nappe doit « tomber » d'environ 30 à 40 cm et le napperon de 5 à 8 cm. **Avantage de ce type de nappage :**



- Extrêmement confortable
- La nappe peut parfois faire 2 services

Inconvénients :

- Coût d'entretien et d'acquisition relativement élevé
- Long à mettre en place au quotidien, nécessite une main d'oeuvre qualifiée.

Le **nappage des tables rondes** peut être fait avec des nappes rondes ou avec des nappes carrées, mais la « tradition » réclame des nappes

carrées. Le pliage disgracieux des nappes rondes oblige un repassage supplémentaire sur table. Toutefois, des tables et nappes rondes sans aucun plis apportent une certaine élégance à la salle, surtout si elle ne comporte que des tables rondes. De plus en plus, les restaurateurs cherchent des **solutions économiques**, la brasserie du Corum à Montpellier utilise une simple nappe façon ruban pour son nappage (voir illustration jointe), simple et élégant. Toutefois ce type de nappage convient sur des tables de belle qualité. 45Cm x 45cm est la taille minimale pour les serviettes du restaurant, les serviettes pour les petits déjeuners peuvent se limiter à un carré de 25cm.

3.2 -et de toutes les matières

Il existe différentes qualités de tissus qui ont toutes leurs avantages et leurs inconvénients :

Matière	Fibre	particularités	Avantages en Hôtellerie	Inconvénients
COTON	<i>Origine : végétal</i> Fibre provenant des fruits du cotonnier. Le coton est de la cellulose tissée en fibres par des procédés industriels	Article le plus demandé	<ul style="list-style-type: none"> • souple et doux à la peau • peu irritant • résistant aux mites • solide • peu salissant • peu statique "électricité" • résiste aux lavages à 90° • peu sensible au chlore 	Se froisse facilement peut pelucher repassage difficile pouvoir thermique médiocre. Les cotons colorés laissent apparaître un lustrage par usure
LIN	<i>Origine : végétal</i> Provenant du traitement des fibres de la tige d'une plante herbacée nord européenne.	Peu utilisé en draps mais très utilisé en nappes et surtout en set.	<ul style="list-style-type: none"> • Résistant • fin • souple • lavable à 90° 	Rêche au toucher Très froissable et réclame un repassage sur table
LAINE	<i>Origine : animal</i> Fibres provenant de la laine des ovidés (moutons) laine vierge, mohair	Diverses qualités: <ul style="list-style-type: none"> • laine vierge • laine 	<ul style="list-style-type: none"> • Souple • élastique • pouvoir thermique élevé • absorbant • peu réactive au feu • coût de lavage réduit (lavage à 30°) 	Désinfection difficile Charge électrostatique importante S'abîme facilement au lavage
SOIE	<i>Origine : animal</i> Fibre provenant du ver à soie	Coût très élevé	<ul style="list-style-type: none"> • Douce • légère • élastique • souple • lavage à froid 	Froissable Désinfection difficile à cause du lavage
POLYAMIDE	<i>Origine : synthétique</i> Matière issue de l'industrie chimique : Nylon, Perlon	Inflammable	<ul style="list-style-type: none"> • léger • lavage à 40° 	Qualité de contact discutable
POLYESTER	<i>Origine : synthétique</i> Matière issue de l'industrie chimique : Tergal, dacron	Pour du linge de location	<ul style="list-style-type: none"> • résistant • séchage rapide • lavage 40° à 60° 	Qualité de contact discutable
ACRYLIQUE	<i>Origine : synthétique</i> Matière issue de l'industrie chimique : Courtelle	Inflammable	<ul style="list-style-type: none"> • Infroissable • léger • entretien facile • doux • résistant aux mites • bonne isolation thermique 	Qualité de contact discutable
VISCOSE	<i>Origine : artificielle</i> Mélange de cellulose et de soude permettant d'obtenir une matière dit "rayonne"		<ul style="list-style-type: none"> • résistant à l'usure • ne feutre pas 	Ne peut bouillir
Mélange polyester / coton	Tissage de polyester et de coton	50/50 ou 67/33 (67% polyester et 33% coton)	<ul style="list-style-type: none"> • peluchage réduit • souple • contact agréable • résistant • lavage 40° à 60° • peu froissable 	Un plus facile à repasser que le coton

La politique des établissements en matière de textile pourrait se décomposer ainsi :

Choix fibres naturelles : Coton ou lin pour le restaurant gastronomique, damassé ou non. Les couleurs se limiteront au blanc ou légèrement teinté (les cotons colorés vieillissent très mal).

Choix fibres synthétiques : Pour les restaurants saisonniers, ou de grand passage, les fibres synthétiques ne réclament pas de repassage et se montrent résistantes à l'usage. On peut choisir des tissus à motifs ou très colorés. Certains restaurateurs font un choix mixte : des nappes colorées en synthétique et des napperons et serviettes en coton ou lin.

3.3 - Gestion et entretien du linge

3.3.1 - Entretien

Il faut considérer plusieurs possibilités :

- Achat du linge et entretien sur place
- Achat du linge et entretien par sous-traitance
- Location du linge et entretien par sous-traitance

L'achat du linge représente un coût élevé qui réclame une immobilisation financière conséquente, il convient de faire des choix précis et raisonnés sur la qualité du linge. L'entretien sur place demande une lingerie pour le stockage, du personnel et du matériel pour son entretien, ce qui représente un investissement important. Le principal avantage pour un établissement qui entretient lui-même son linge est de pouvoir en contrôler la qualité. La sous-traitance du linge, même si elle est onéreuse, décharge l'établissement de lourds investissements en matériel et en personnel.

3.3.2 - Stockage

Le linge doit être stocké dans un local sec et aéré. Il faut éviter un contact direct de la lumière sur le linge qui a pour conséquence le jaunissement de celui-ci. Selon le type d'entretien adopté, on optera pour les locaux suivants :

- Achat du linge et entretien sur place : une lingerie principale et une lingerie du jour sont nécessaires
- Achat du linge et entretien par sous-traitance : une lingerie principale et une lingerie du jour sont nécessaires
- Location du linge et entretien par sous-traitance : seul la lingerie du jour est nécessaire

3.3.3 - Documents de contrôle et de suivi

L'échange du linge se fait toujours après tri et comptage. En règle générale, le linge est trié et compté par blocs de 10 pièces. Chaque échange est répertorié sur un bon de linge, document indispensable pour éviter la perte ou le vol de pièces de linge et pour justifier la facturation d'un sous-traitant. *Exemple de bon :*

Restaurant le _____																	
Date:						Secteur :						Responsable :					
Nappes carrées			Nappes rondes			Napperons C.			Napperons R.			Guéridons			Serviettes		
Pris	Rendu	Ecart	Pris	Rendu	Ecart	Pris	Rendu	Ecart	Pris	Rendu	Ecart	Pris	Rendu	Ecart	Pris	Rendu	Ecart

Ce bon est à compléter chaque jour par le responsable du linge.

3.4 - Détermination des besoins

Politique établissement sur la gestion

En cas d'un choix de location ou de gestion extérieure à l'établissement, il faut tenir compte des fréquences liées à la livraison. Si 3 jours séparent deux livraisons, un stock permanent doit pouvoir couvrir les besoins en cas de fréquentation maximale. La politique établissement peut aussi fixer l'emploi de napperons ou non, ce qui a des conséquences sur les stocks et les coûts d'entretien.

Détermination des stocks

Les quantités de linge à prévoir dépendent directement de la politique de l'établissement. Au minimum il faut prévoir 3 jeux complets et un jeu supplémentaire pour les pièces les plus demandées (pour un service midi et un service soir). Cette quantité peut augmenter si la fréquence de blanchissage est plus longue, mais la base du calcul doit se faire sur le nombre de tables utilisées quotidiennement. Exemple, pour une utilisation de 2 nappes rondes / jour et un blanchissage tous les deux jours, il faut prévoir 5 jeux de 2 nappes rondes :

- 2 jeux seront en lavage.
- 1 jeu en salle de restaurant.
- 2 jeux pour couvrir la période de lavage suivante

Au total, 10 nappes rondes seront nécessaires.

- Pour les serviettes, prévoir un ratio moyen selon l'occupation + 25 % pour couvrir d'éventuelles variations d'activités.
- Pour les torchons, tenir compte du nombre de verres à essuyer. On prévoit environ un torchon pour 30 verres.
- Pour les molletons, deux jeux suffisent dans la majorité des cas.