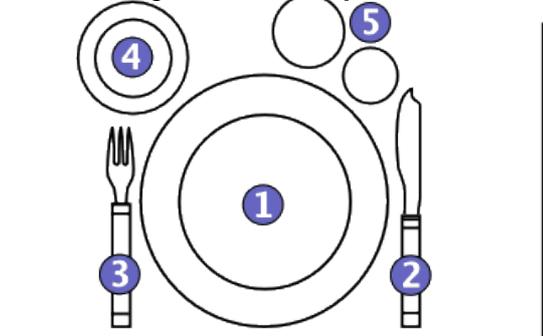
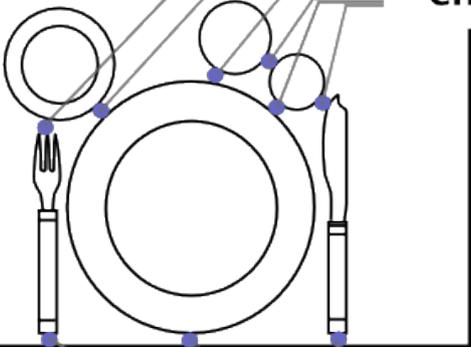
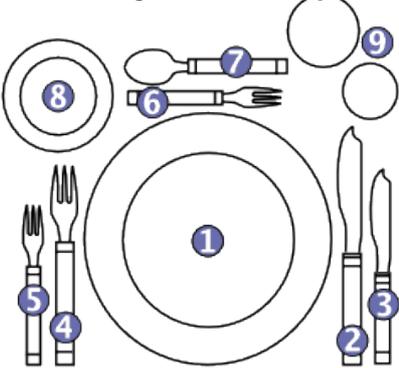
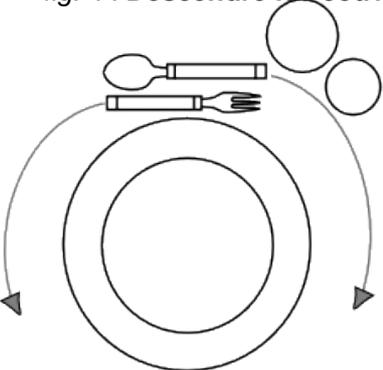


FICHE TECHNIQUE

Durée de réalisation Sans Objet	Objectif Etre capable de disposer correctement le matériel pour un couvert sur une table, dans le cas d'un menu fixe et dans le cas d'un client à la carte..	THEME La disposition du matériel pour un couvert à la carte et pour un couvert à menu fixe
Lieu de réalisation Salle de Restaurant	Pré-requis Effectuer le nappage	

DEROULEMENT

Mise en place à la carte	Déroulement du travail
<p>fig. 1 : Ordre de pose</p>  <p>fig. 2 : Espacements à respecter = env 1cm</p>  <p style="text-align: right;">= env 1cm</p>	<p><i>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 avec l'assiette portefeuille.</i></p> <p>Ordre des opérations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. Dans le cas d'un monogramme, le positionner vers le haut. • (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, et le verre à eau. • Poser le petit matériel sur table (ménages, dessous de carafe, cendriers, etc...) • Faire le pliage des serviettes. <p><i>A propos du pliage des serviettes :</i> Il faut privilégier les pliages qui ne demandent que peu de manipulation, pour des raisons d'hygiène.</p> <p><i>A propos de l'alignement des assiettes à pain :</i> Selon la taille du matériel et des tables, il est possible d'aligner l'assiette à pain sur le haut de l'assiette de mise en place ou sur son milieu. L'exemple donné sur l'illustration convient parfaitement pour les tables rectangulaires, pour des tables rondes qui offrent plus d'espace, un autre alignement est préférable.</p>
Mise en place pour un menu fixe	Déroulement du travail
<p>fig. 3 : Ordre de pose</p>  <p>fig. 4 : Descendre les couverts</p> 	<p><i>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 largement utilisé pour les banquets et autres manifestations.</i></p> <p>Ordonnancement des couverts.</p> <p>La règle est simple : l'ordre des couverts doit suivre celui des plats. Dans l'illustration ci-contre, le menu pourrait être Talmouse en tricornes, Poulet sauté chasseur, Poire belle Hélène. Les premiers couverts (2 et 3) sont les couverts à entremets destinés au Talmouse. Après débarrassage du Talmouse, il ne restera que les grands couverts (4 et 2) pour le Poulet. Après le débarrassage du poilue, les couverts du haut (6 et 7) descendront comme le montre la figure 4.</p> <p>Mise en place :</p> <p>La mise en place suit les mêmes principes que la mise en place à la carte mais avec l'ordre de pose indiqué par la figure 3. Les espacements sont aussi les mêmes.</p> <p><i>A propos de l'assiette à pain :</i> Si du beurre accompagne le pain dès l'arrivée du client, il faut ajouter un couteau à entremets sur l'assiette à pain. Ce couteau est posé de façon parallèle au couteau de mise en place.</p>