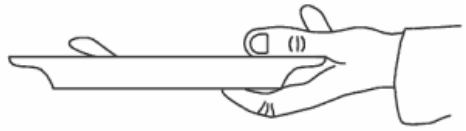
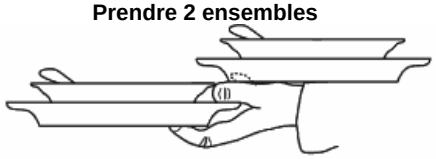
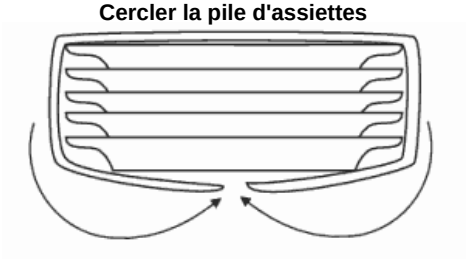
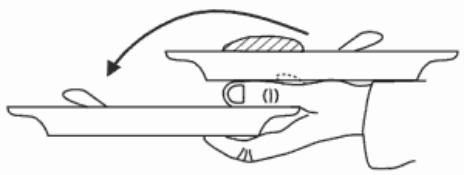
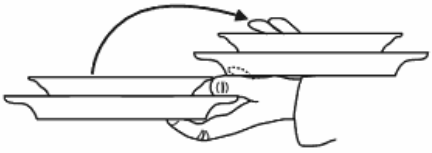
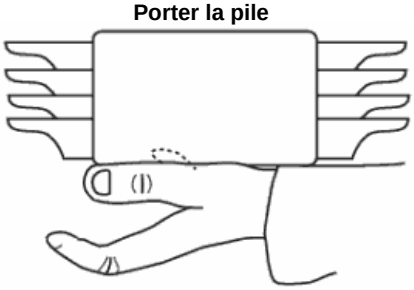
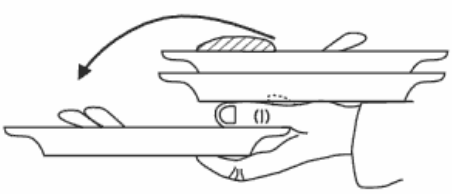
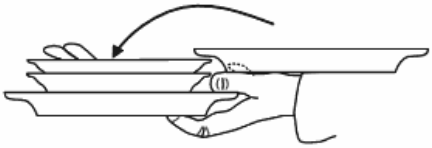
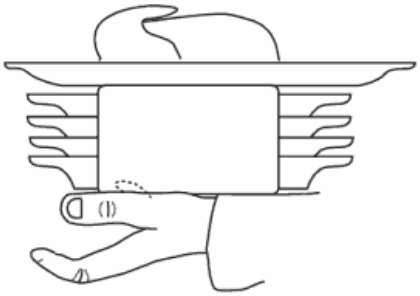
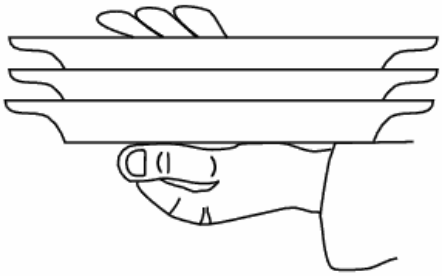
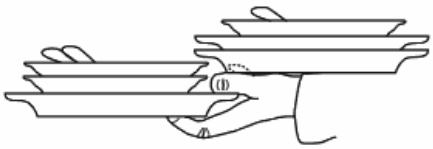
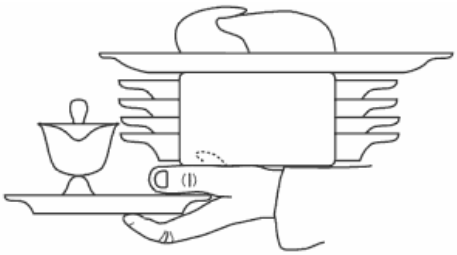
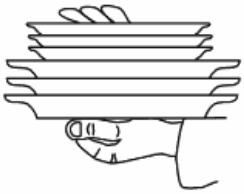
# FICHE TECHNIQUE

| Durée de réalisation | Objectif | THEME |
|---|---|---|
| Sans Objet<br>**Lieu de réalisation**<br>**Salle de Restaurant** | Etre capable de débarrasser en toute sécurité et avec efficacité plusieurs convives selon un débarrassage simple, le débarrassage du potage.<br>**Pré-requis**<br>Aucun | **Le débarrassage**<br>**Le port d'une suite**<br>**en salle** |

## DEROULEMENT

| Débarrassage simple | Debarrassage du potage | Port d'une suite |
|---|---|---|
| **Prendre la première assiette**<br>  | **Prendre 2 ensembles**<br>  | **Cercler la pile d'assiettes**<br>  |
| Bien caler la première assiette, bloquer la première fourchette avec le pouce, elle servira à maintenir les couteaux suivants. | Saisir l'ensemble et bien caler le premier. | Les assiettes sont chaudes, les entourer dans un liteau. |
| **Prendre la seconde assiette**<br>  | **Monter la cuillère**<br>  | **Porter la pile**<br>  |
| Les assiettes doivent être bien parallèles. Descendre les couteaux en les bloquant avec la fourchette. | Se souvenir de la règle : *c'est le léger qui monte....* | Poser la pile sur la main gauche (pour les droitiers), l'index, le majeur et l'annulaire doivent rester libres. |
| **Empiler les assiettes suivantes**<br>  | **Descendre l'assiette creuse**<br>  | **Prendre le plat et sa garniture**<br>  |
| Descendre les couverts dans la première assiette en prenant garde de bien les verrouiller et de les aligner. | *...et le lourd qui descend*. Attention, l'ensemble peut être lourd et il faut garder les assiettes parallèles. | Poser le plat sur la pile d'assiette, si un légumier accompagne, il sera porté à la fin par la main droite. |
| **Finir le débarrassage**<br>  | **Prendre l'ensemble suivant**<br>  | **Caler la saucière**<br>  |
| Regrouper la pile, démonter répartir les différents éléments à la plonge. | L'assiette du haut étant libre, on peut y poser un nouvel ensemble. | Caler le dessous de saucière sous le pouce et l'auriculaire en le maintenant avec l'index, le majeur et l'annulaire. |
| | **Finir le débarrassage**<br>  | **Démonter la suite au guéridon**<br><br>Poser le légumier, puis la saucière et terminer par le plat sur la plaque à accumulation. Passer la pile sous le guéridon. Reprendre le plat et sa garniture pour la présentation à la clientèle. |

*Notes particulières :*

Le débarrassage du potage peut être fait d'une autre façon, en respectant la règle suivante : c'est le léger qui descend et le lourd qui monte.

Copyleft 2002 technoresto.org