FICHE TECHNIQUE

Durée de réalisation	Objectif	THEME
Sans objet	Etre capable de reconnaître, d'adapter et d'effectuer les différentes méthodes de service.	**Les différents types de service**
Lieu de réalisation	**Pré−requis**	
Salle de Restaurant	Le port d'assiette, le port d'une suite, l'utilisation d'une pince.	

DEROULEMENT

Service	METHODE	Avantages / Inconvénients
Plat sur table	Le plat dressé est posé sur table, les pinces sont orientées vers le client qui se sert lui−même. Ce service est très souvent employé pour le service des amuses bouche et pour le service des mignardises	Avantages : Simple et rapide, ce service est souvent employé en bord de mer pour les fruits de mer. Inconvénients: Si le plat est grand, il peut être encombrant et gêner la clientèle.
A l'assiette	Les assiettes sont dressées, le légume et le logotype en haut. Passer par la droite du client, ne pas mettre le pouce dans l'assiette.	Avantages : Ce type de service permet de faire des présentations précises et complexes dans l'assiette, rapide à faire dans le cas de petites tables. Inconvénients: Il faut toujours servir une table avec un seul voyage, nécessite plus d'aller−retour avec la cuisine qu'un autre type de service, ce qui demande donc plus de personnel.
A l'assiette clochée	L'assiette est dressée en cuisine puis clochée avec une cloche en argent (ou inox). Le transport des assiettes se fait soit à la main, soit sur un plateau en argent. Les assiettes sont posées par la droite puis toutes découvertes simultanément	Avantages : Service élégant et luxueux. Inconvénients: Les mêmes que le service à l'assiette. Nécessite une personne pour deux convives au moment de découvrir. Il est impossible de clocher certains plats (feuilletage par exemple).
A l'anglaise	Chaque client a une assiette vide sur table, les mets sont dressés sur le plat. Passer le plat par la gauche du client et servir à l'aide d'une pince.	Avantages : Rapide, il permet de servir un grand nombre de personnes en un seul voyage. C'est le service préféré des banquets. Les sauces sont très souvent passées à l'anglaise. Inconvénients: Certains plats ne peuvent être servis de cette manière, à cause de leur forme ou de leur fragilité.
A la Française	Chaque client a une assiette vide sur table, les mets sont dressés sur le plat. Disposer une pince dans le plat, manches orientés vers le client. Passer le plat par la gauche du client, au plus près de son assiette. Le client se sert lui−même.	Avantages : Tout comme le service à l'anglaise, il permet un service rapide pour un grand nombre de couverts. C'est un service souvent employé dans les grandes familles Françaises. Inconvénients: Les clients peuvent être maladroits et le plat peut tomber, les clients "démontent" le plat, ce qui vous oblige à reconstituer le plat au fur et à mesure pour qu'il garde un aspect correct.
Au guéridon (ou à la russe)	Un guéridon est placé devant la table, le matériel de service y est préparé. Les mets sont dressés dans les plat, vous apportez les plats et les assiettes. Le dressage des assiettes se fait à la vue de la clientèle à l'aide d'une pince qui est tenue dans les deux mains.	Avantages : Service spectaculaire et luxueux Inconvénients: Demande une main d'oeuvre compétente et nombreuse car ce type de service est long.

Copyleft 2002 Toussaint Frédéric, Michel TATA **Technoresto.org**