

## FICHE TECHNIQUE

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

### DEROULEMENT

Service	METHODE	Avantages / Inconvénients
<b>Plat sur table</b>	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.	<b>Avantages :</b> <hr/> <hr/> <hr/> <b>Inconvénients:</b> <hr/> <hr/> <hr/>
<b>A l'assiette</b>	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.	<b>Avantages :</b> <hr/> <hr/> <hr/> <b>Inconvénients:</b> <hr/> <hr/> <hr/>
<b>A l'assiette clochée</b>	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.	<b>Avantages :</b> <hr/> <hr/> <hr/> <b>Inconvénients:</b> <hr/> <hr/> <hr/>
<b>A l'anglaise</b>	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.	<b>Avantages :</b> <hr/> <hr/> <hr/> <b>Inconvénients:</b> <hr/> <hr/> <hr/>
<b>A la Française</b>	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.	<b>Avantages :</b> <hr/> <hr/> <hr/> <b>Inconvénients:</b> <hr/> <hr/> <hr/>
<b>Au guéridon (ou à la russe)</b>	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.	<b>Avantages :</b> <hr/> <hr/> <hr/> <b>Inconvénients:</b> <hr/> <hr/> <hr/>