




# LES DIFFERENTES FORMES DE SERVICE AU RESTAURANT

## 1. Présentation et définition de chaque service

Questions	Réponses	Préférences / Explications
<p>Quelles sont les différentes formes de service existant en restauration ?</p>	<p>Il en existe six :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. plat sur table</li> <li>B. à l'assiette</li> <li>C. à l'assiette clochée</li> <li>D. à la française</li> <li>E. À l'anglaise</li> <li>F. Au guéridon, appelé également à la russe</li> </ul>	
<p>Quels sont les critères qui pourraient faire préférer tel service ou tel autre ?</p>	<p>La catégorie de l'établissement, les compétences du personnel, la composition de la brigade, ainsi que les prestations à servir.</p>	<p>De l'établissement le plus modeste au plus luxueux, nous pouvons apprécier tous les services existants : du service le plus simple, plat sur table, au service le plus spectaculaire, le service au guéridon.</p>
<p>Comment doit-on procéder pour mettre en application chaque type de service ?</p>	<p>Il faut observer des règles strictes ainsi qu'une progression logique pour chacun d'eux :</p> <p><b>A. Service plat sur table</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Choisir une assiette correspondant au plat servi et à disposer devant le client en passant par la droite</li> <li>b) Après avoir déposé une pince dans le plat, placer celui-ci au centre de la table</li> </ul>	<p>Le service plat sur table ne s'adresse qu'à une restauration simple. Cependant, en restauration de classe supérieure ce service peut aussi se pratiquer. Par exemple, pour les amuse-bouches dressés sur plat.</p>



	<p><b>B. Service à l'assiette</b></p> <p>a) L'assiette est dressée en cuisine</p> <p>b) Déposer cette assiette devant le client en passant par sa droite</p>	<p><b>ATTENTION !!!!!</b></p> <p>Lorsque vous déposez l'assiette devant le client, prenez soin que l'élément principal du mets soit situé dans le bas de celle-ci</p>
	<p><b>C. Service à l'assiette clochée</b></p> <p>a) L'assiette est dressée en cuisine, puis clochée (cloche généralement en argent)</p> <p>b) Le transport des assiettes de la cuisine en salle de restaurant peut se faire de 2 façons :</p> <p>1° portées à la main,</p> <p>2° posées sur plateau en argent</p> <p>c) Une assiette clochée est disposée devant chaque client</p> <p>d) Toutes les cloches sont enlevées en même temps pour faire découvrir à tous les convives ces assiettes joliment dressées par la cuisine</p>	<p>b) Méthode de service : pour des raisons esthétiques, choisir la deuxième solution</p> <p>d) Il est important que plusieurs personnes de services soient présentes autour de la table pour décrocher en une seule fois toutes les assiettes. Ce geste d'ensemble est très apprécié par les clients qui recherchent une ambiance luxueuse.</p>
	<p><b>D. Service à la française</b></p> <p>a) Disposer devant chaque client un assiette vide correspondant au plat à servir</p> <p>b) Placer le plat sur la main gauche</p> <p>c) Disposer une pince dans le plat en prenant soin de diriger les manches des couverts de service vers le client</p> <p>d) Passer à gauche du client et descendre votre plat au plus près de l'assiette</p> <p>e) Le client se sert lui-même</p>	<p>e) Soyez vigilant durant ce service et prévoyez les éventuelles maladresses des clients. Tout en évoluant de client en client, reconstituez votre plat si nécessaire et repositionnez la pince convenablement.</p>

	<p><b><i>E. Service à l'anglaise</i></b></p> <p>Les phases de progression a, b, d du service à la française sont identiques pour le service à l'anglaise</p> <p>La différence : le chef de rang sert le client le plat sur la main gauche et la pince dans la main droite</p>	<p>Respectez les règles du dressage d'une assiette</p>
	<p><b><i>E. Service au guéridon</i></b> <b><i>(appelé également à la russe)</i></b></p> <p>a) Placer le guéridon près de la table du client</p> <p>b) Préparer sur celui-ci le matériel nécessaire au service du mets en questions</p> <p>c) Dresser l'assiette du client à l'aide d'une pince : cuiller dans la main droite et fourchette dans la main gauche</p> <p>d) Déposer cette assiette préalablement dressée au guéridon devant le client en passant par sa droite</p>	<p>Ce service est très complexe.</p>

**!!! Après avoir étudié chaque type de service, ainsi que les règles qui se rapportent à chacun d'eux vous pourrez, à une même table et en fonction des mets à servir, utiliser toutes les formes de service !!!!!**

## 2. Les avantages et inconvénients des différentes formes de service

DÉNOMINATION DES SERVICES	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS	PARTICULARITÉS RECOMMANDATIONS
<b>A. PLAT SUR TABLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dressage rapide pour la cuisine.</li> <li>- Service très rapide.</li> <li>- Permet de servir chaud.</li> <li>- Ne nécessite que très peu de personnel.</li> <li>- N'exige pas un personnel qualifié.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ne peut être pratiqué que dans des établissements de petite catégorie : routier, restaurant familial.</li> <li>- Le restaurant laisse le client se débrouiller seul pour le service.</li> </ul>	Dans des cas très particuliers, il se peut que ce service soit employé dans des établissements de catégorie supérieure et même haut de gamme : par exemple, les amuse-bouches. Le plat est passé à la française pour apporter un plus au client, puis posé sur table.
<b>B. À L'ASSIETTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Service rapide.</li> <li>- Permet de servir chaud.</li> <li>- N'exige pas du personnel une qualification de «haut niveau».</li> <li>- Réduit la brigade de restaurant.</li> <li>- Permet à la cuisine de dresser les assiettes en apportant beaucoup de soin au décor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demande beaucoup plus de travail à la cuisine.</li> <li>- Pour les tables réunissant un certain nombre de convives (8 à 12 pers) ainsi que pour un banquet, ce service nécessite la mobilisation de plusieurs serveurs, car tous les clients doivent être servis en même temps.</li> </ul>	
<b>C. À L'ASSIETTE CLOCHÉE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Permet de servir chaud.</li> <li>- Service de luxe très apprécié de la clientèle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nécessite l'achat d'un matériel très onéreux.</li> <li>- Les cloches exigent un entretien et des soins de stockage très importants.</li> </ul>	Certains mets ne peuvent être clochés. Exemple : les fritures.
 <p><b>ATTENTION</b> Lors du transport des assiettes clochées de la cuisine à la table du client, vous ne pouvez voir l'intérieur de celles-ci. Transportez vos assiettes ou votre plateau en argent bien à l'horizontale, ce qui vous évitera de désagréables surprises à l'enlèvement des cloches devant les clients (présentation défectueuse).</p>			
<b>D. SERVICE À LA FRANÇAISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nécessite peu de personnel.</li> <li>- Principe de service très simple.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demande une attention importante provoquée par la maladresse éventuelle des clients.</li> <li>- Nécessite un redressage du plat, au fur et à mesure du service.</li> <li>- Lorsque la distance entre chaque client est réduite, ce service peut être difficile et gênant pour celui-ci.</li> </ul>	Ce service est généralement utilisé dans les maisons bourgeoises. Service très utilisé en restauration traditionnelle. <b>Méthode de service essentiellement conseillée pour :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les amuse-bouches,</li> <li>- le pain,</li> <li>- la moutarde,</li> <li>- le sucre en morceaux.</li> </ul> (Voir règles de service)
<b>E. SERVICE À L'ANGLAISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Service rapide et très apprécié de la clientèle.</li> <li>- Communication importante avec le client.</li> <li>- Permet au client d'exprimer ses préférences.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exige une importante dextérité.</li> <li>- Service gênant pour les clients lorsque la distance entre chacun d'eux est réduite.</li> </ul>	La platerie, généralement lourde rend ce service physiquement très éprouvant pour le personnel féminin.
<b>F. SERVICE AU GUÉRIDON OU À LA RUSSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Service très spectaculaire pour les clients.</li> <li>- Méthode de service utilisable pour tous les mets.</li> <li>- Permet d'effectuer devant les clients les découpages, les filetages, les finitions culinaires et les flambages.</li> <li>- Permet au Maître d'hôtel ou Chef de rang de soigner la présentation des assiettes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exige une formation professionnelle de haut niveau.</li> <li>- Nécessite une surface d'occupation au sol importante.</li> <li>- Demande un investissement en matériel conséquent.</li> <li>- Tous ces frais expliquent le prix élevé des prestations proposées dans les établissements haut de gamme.</li> </ul>	Une anticipation du service est indispensable si l'on veut éviter de provoquer une certaine lenteur de service.
 <p><b>L'étude des avantages, inconvénients, particularités et recommandations de chaque forme de service est très importante. Elle permet, à chacun, d'établir une politique de travail correspondant à la catégorie de l'exploitation.</b></p>			