



CE QUE JE DOIS RETENIR

1 Rapidité de service et convivialité à table



Service au comptoir en restauration rapide



Service au
des petits déjeuners dans un hôtel

Aujourd'hui, on favorise la rapidité de service et la convivialité à table. Les restaurateurs adaptent donc leurs méthodes de service à cette tendance.



Service d'entrées froides au



Service d'une paella
dans un restaurant de bord de mer

2 Les critères de qualité des buffets et des chariots

Bien en vue des clients. Bien éclairé. Joliment présenté pour favoriser l'acte d'achat.

Évacuation rapide de la vers la plonge.

Surveillance et renouvellement des dès qu'ils commencent à être vides.

Renouvellement régulier du propre : assiettes, couverts, etc.

Hygiène parfaite du matériel et des denrées servies.

Maîtrise des températures pour éviter la multiplication rapide des micro-organismes : froid, chaud