



**CE QUE JE DOIS RETENIR**

**1 Le matériel du bar**



a. ....



b. ....



c. ....



d. ....



e. ....



f. ....



g. ....



h. ....



i. ....



j. ....



k. ....



l. ....

**2 Le service des boissons chaudes**

Pour dynamiser les ventes de boissons chaudes, les restaurateurs élaborent des .....

Le service au bar se fait à l'aide d'un plateau ..... manipulé de façon professionnelle :

- placé sur la main ..... (droitier) légèrement .....
- éléments les plus lourds vers ....., à l'.....
- charge répartie de façon ..... sur le plateau.

