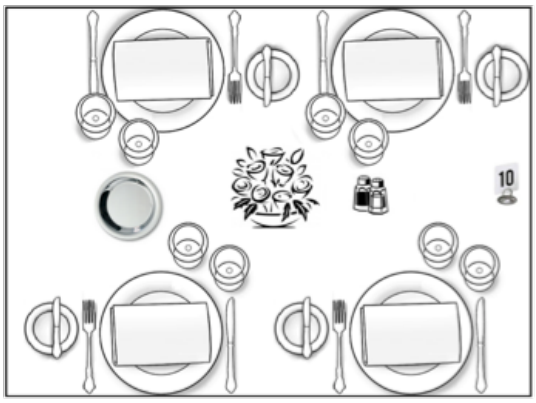
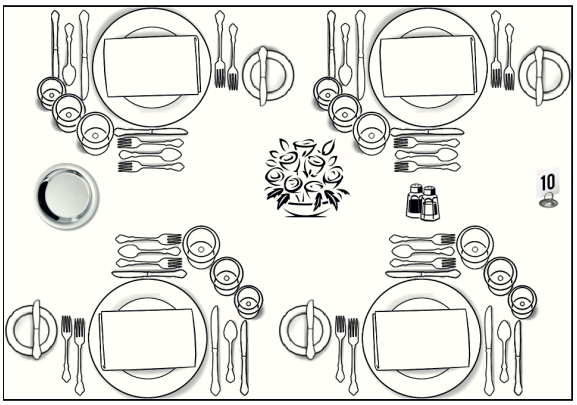
13. CE QUE JE DOIS RETENIR

1 Les 2 types de mise en place en restauration traditionnel



a. Mise en place « ..... »

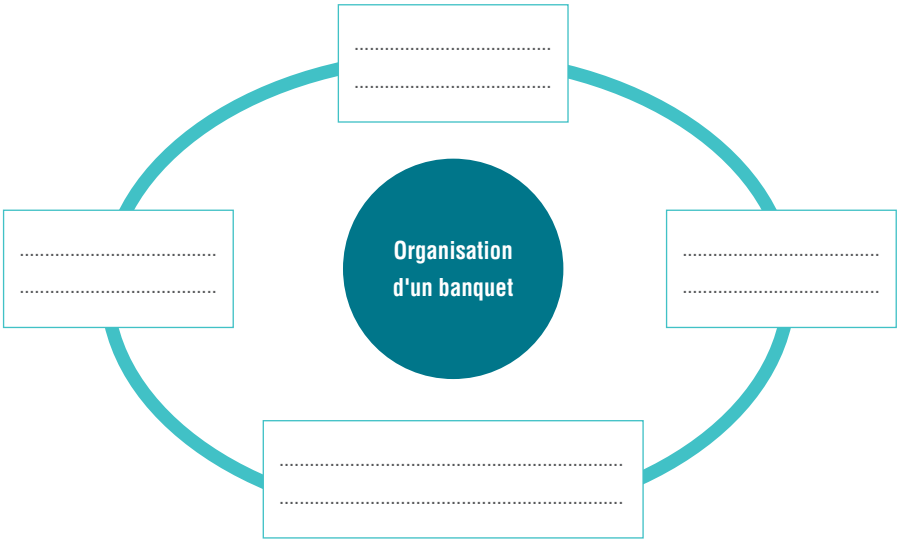
Appliquée quand on ne sait pas à l'avance ce que le client va commander : on dépose donc le minimum de ..... sur la ..... .



b. Mise en place « ..... » ou « ..... »

Adaptée pour les banquets avec de nombreux convives et les pensionnaires d'hôtels qui consomment tous un menu sans choix, connu d'avance.

Dans les 2 cas, le matériel nécessaire au service qui ne peut être déposé sur table sera entreposé dans la ..... ou à l'..... de restaurant.

2 Les banquets

Les établissements hôteliers de grande importance organisent de nombreux banquets.
Les collaborateurs doivent faire preuve d'une organisation sans faille ; pour cela, plusieurs documents sont complétés pour chaque événement. Exemples de documents :