



CE QUE JE DOIS RETENIR

1 Le matériel de service en salle

Il dépend notamment du type de restaurant.



a. Dans ce restaurant, on sert des plats élaborés avec flambages et découpages en salle. On trouvera sûrement

b. Dans celui-ci, on sert une cuisine plus simple et traditionnelle, mais on trouvera probablement au moins une

2 Le matériel des arrières et de l'office

Aux arrières et à l'office, on trouve un équipement indispensable au bon fonctionnement du service.

Machine à expresso

Machine à laver les verres

Machine à laver la vaisselle

Machine à glaçons

Chauffe-assiettes

Moulin à café

Toaster

3 Le lavage des verres

Il est particulièrement délicat en milieu professionnel.

Pour avoir des verres transparents et sans traces blanchâtres :

- les verres doivent être lavés et rincés dans une, sans impuretés,
- les produits de et de des verres sont différents de ceux utilisés pour la vaisselle.

Pour essuyer les verres, on utilise des spéciaux qui ne laissent pas de petites poussières sur les verres.

