



**CE QUE JE DOIS RETENIR**

**1 Les couverts**

La quantité et la qualité des couverts mis à disposition des clients dépendent :

du type de service mis en œuvre dans un restaurant : simple ou sophistiqué

du style recherché par la direction : moderne ou classique

des mets qui sont servis dans les restaurants : viande, poisson, sauces



Différentes fourchettes à adapter au style du restaurant

**2 Les verres**

La plupart des restaurants proposent un verre par type de boisson. Classiquement, on retrouve les verres à vin et les verres à eau sur les mises en place.



Au bar, d'autres modèles de verres sont disponibles :

