

## La tenue vestimentaire

La restauration est métier **d'accueil, de service, de transformation** de produits fragiles. Ces diverses activités impliquent le respect **rigoureux** d'une hygiène personnelle et une tenue vestimentaire irréprochable.

La tenue vestimentaire, bien souvent fournie par les entreprises de restauration, varie en fonction du type et du niveau de l'établissement. Dans tous les cas, elle devra toujours être en parfait état de propreté et de netteté, car elle donne une impression générale de ce que peut être la qualité du restaurant.

### Tenue classique (femme)

- Jupe noire
- Chemisier blanc
- Collant couleur "chair"
- Veste noire ou blaser (éventuellement)
- Chaussures noires classiques (à éviter les chaussures à talon haut)
- Dans certains restaurants, du type brasserie, la veste blanche est remplacée par un gilet noir, un tablier blanc complétant la tenue.

### Pour le maître d'hôtel ou le responsable femme

- Chemisier
- Tailleur, costume sombre

### Tenue classique (homme)

- Pantalon noir
- Chemise blanche
- Veste blanche, noire ou coloré en fonction de l'esprit du restaurant
- Chaussettes noires
- Nœud papillon noir ou cravate noire (ou sombre)
- Chaussures noires

### Pour le maître d'hôtel ou le responsable homme

- Chemise
- Cravate ou petit nœud
- Smoking, costume noir ou gris

Les restaurateurs dont la tenue professionnelle est un uniforme (costume, tee shirt, etc.), fournissent la plupart du temps la tenue professionnelle (seule les chaussures sont à frais partagés), cette tenue affirme la personnalité de l'entreprise, et s'adapte au thème ou au concept de l'établissement.