

Le port du matériel pour la mise en place

Lors du déplacement de matériel, certaines règles de sécurité et d'hygiène doivent être respectées afin d'éviter tout risque d'accident et de limiter au maximum les risques de casse.

Une pile d'assiettes se transporte toujours sanglée d'un torchon ou d'un lingeau.
Cette méthode permet d'éviter les risques de casse.

Une pile d'assiettes est de 20 pièces (assiettes à entremet, assiettes plates, assiettes creuses),
pour les assiettes de présentation une pile de 10 assiettes semble raisonnable.



Les verres sont transportés, debout sur leur pied, sur un plateau limonadier posé sur la main gauche, les doigts légèrement pliés.



Les verres ne doivent, en aucun cas, être attrapés avec les doigts à l'intérieur. Ils sont toujours pris par le pied.

Les couverts sont toujours transportés de l'office à la salle à manger sur un plateau, rangés par catégorie.

Pour les poser sur la table il faut utiliser un torchon ou un lingeau, jamais à main nue (dans des établissements le personnel réalise la mise en place en gant de coton blanc).

Le port des couverts se fait de cette manière main gauche pour poser les couteaux, cuillères, main droite pour les fourchettes.

Les plateaux servant au transport des matériels doivent être propre (dessus et surtout dessous).