

L'utilisation du plateau

1.. Lors de la mise en place :

Le petit matériel léger et fragile doit être amené de l'office en salle de restaurant ou en terrasse sur un plateau (verres, cendriers, ménages, moutardier, huilier, etc.).

2.. Pendant le service :



Le plateau sera utilisé pour le transport des verres, tasses, sous tasses propres ou utilisés.

Egalement pour le service de certain met, le plateau à son usage.

Bien souvent, le service des coupes de dessert s'effectue grâce au plateau.

Il faut vérifier en permanence l'état de propreté du plateau, après chaque utilisation il faut le rincer et l'essuyer.

Le plateau se porte sur la main gauche.

Le plateau s'adapte aux besoins du restaurateur

- Le plateau rond à surface antidérapante (plateau courant de service).
- Le plateau rond en inox sa surface est lisse (plateau utilisé pour le bar et les cafés ou boissons chaudes).
- Le plateau rectangulaire en argent utilisé pour transporter les assiettes et autres supports de mets. Ce plateau est très lourd et encombrant, il faut le porter à deux mains et avec précaution.
- Le plateau rectangulaire en matériaux composites antidérapant ou non, il est utilisé lors de la mise en place (transport des verres, des couverts, etc.) ou pour le service des petits déjeuners à l'étage, en salle ou en terrasse
- Le plateau de bois rectangulaire utilisé lors de service pour faciliter le transport des assiettes, le passage des portes battantes, dans les établissements ou le service à l'assiette est très courant.

3.. Préparation du plateau :

Il doit être vérifié et nettoyé avec soin, si sa surface est lisse utiliser une serviette ou un napperon, cela éviter les risques de casse du matériel.

Remarque :

Le plateau est un outil de travail, lors de la mise en place et du service et non un instrument servant à s'initier aux techniques des basketteurs.

Chaque fois que le plateau rencontre le sol violemment, il se détériore.