

## Le nappage des tables individuelles

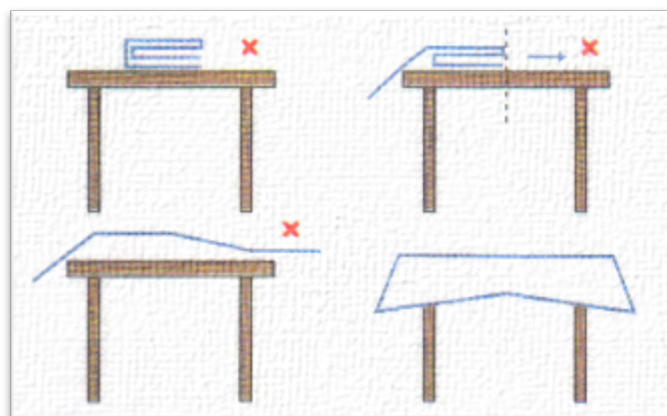


Le nappage traditionnel est réalisé avec un molleton, une nappe et parfois un napperon en textile de différentes natures.

Le poste lingerie étant un poste couteux pour le restaurateur, de plus en plus de restaurateur utilise du nappage à usage unique (papier, fibres non tissées...) ou des sets de table qui peuvent aussi servir de supports de vente (carte).

### Méthode de travail

- ✚ Choisir une nappe adaptée à la taille et à la forme de la table (carrée pour les tables carrées ou rondes, rectangulaire pour les tables rectangulaires ou ovales).
- ✚ Écarter les chaises de la table (contrôler la propreté sur la table et sous la table).
- ✚ Se positionner à l'emplacement d'un couvert entre deux pieds de la table.
- ✚ Ouvrir la nappe pliée, la positionner de telle sorte à avoir le pli central (double) dessus, vers soi.
- ✚ Les deux tombants libres sont dessous.
- ✚ Saisir la nappe, double pli, entre pouce et index, le tombant supérieur, entre index et majeur.
- ✚ "Jeter" le dernier tombant à l'opposé de la table.
- ✚ Positionner le pli central au milieu de la table.
- ✚ Tirer le pan de nappe en prenant soin de maintenir le pli central bien au milieu.
- ✚ Pour les tables rondes, il est indispensable de bien se positionner au départ, pour orienter le pli central vers l'entrée du restaurant (suivant l'angle de regard des clients). Si on utilise une nappe carrée, les angles doivent cacher les pieds.



✚ position du chef de rang

### Remarque :

Si besoin est, recentrer le nappage en faisant passer de l'air sous la nappe, ne jamais pincer ou lisser la nappe avec la main.