

La mise en place à la carte

La mise en place à la carte est la plus courante dans les restaurants.
Elle s'adapte aux différents types de restauration.

Méthode

- 01.. Aligner les tables à l'aide de repères sur le sol (en utilisant le carrelage de la salle de restaurant).
- 02.. Vérifier la stabilité des tables (rectification des hauteurs à l'aide de bouchon si nécessaire).
- 03.. Napper la table (nappe et napperon).
- 04.. Positionner les chaises.
- 05.. Positionner les assiettes en face des chaises, à 1 cm du bord de la table.
- 06.. Positionner les couteaux à 1 cm du bord de la table et à 1 cm du bord de l'assiette (à droite).
- 07.. Positionner les fourchettes à 1 cm du bord de la table et à 1 cm du bord de l'assiette.
- 08.. Positionner le verre à eau au-dessus de l'assiette d'attente, (aligné sur le centre de celle-ci).
- 09.. Positionner les verres à vin au niveau de la pointe du couteau de base.
- 10.. Positionner les serviettes ouverture vers la droite.
- 11.. Placer le ménage (salière et poivrière)
- 12.. Placer le dessous de carafe.
- 13.. Placer la décoration florale.
- 14.. Placer le numéro de table

- 15.. S'éloigner de la table et vérifier l'ensemble de la mise en place.
- 16.. Rectifier si nécessaire.

Ne pas oublier...

Toujours avoir un torchon propre dans les mains, et se placer derrière la chaise pour poser le couvert.