

L'utilisation rationnelle du linge

L'achat du linge et son entretien représentent un coût élevé pour le restaurateur.
Il convient de l'utiliser de façon rationnelle et dans les fonctions qui lui sont attribuées.
Une serviette ne sert pas à essuyer les verres, un torchon n'est pas utilisé pour frotter les meubles.

Le stockage du linge du jour

Le linge doit être stocké dans un local proche du restaurant, sec et aéré. Le stock sera défini en fonction du besoin journalier et sera remis à jour après chaque service ou une fois par jour, en général dans la matinée lors de la mise en place du déjeuner.

L'échange du linge sale contre du linge propre

L'échange du linge se fait toujours après tri, par catégories et comptage.
Les serviettes sont attachées par paquet de 10 pièces.
Un bon de linge est rédigé, en particulier pour la remise à un sous-traitant.

Le rangement doit être organisé et respecté par l'ensemble du personnel.

Les pliages

Les pliages de serviettes assurent une animation de la table.
Pour des règles d'hygiène évidente, il est indispensable que ces pliages ne soient pas trop complexes et qu'ils soient réalisés après un lavage minutieux des mains, ou avec des gants de coton propre.

Remarques

Les pliages seront souvent exécutés pour les tables de banquet ou dans les brasseries.
Si un pliage est utilisé dans le restaurant, il devra être identique à toutes les tables.
De nombreux restaurant de luxe préfèrent la serviette roulée et maintenue par un rouleau en papier.