

## Le port des plats

Pendant le service, les plats sont « enlevés » au passe et transportés à la table des clients. Ce transport doit se faire en évitant les risques de chute.

### 1.. Suite de 2 plats (plat principal et garniture)

Le plat principal est porté sur la main gauche sur les assiettes chaudes sanglées du lитеau, la garniture en légumier, posé sur un sous-plat froid, est tenue de la main droite.

### 2.. Suite de 2 plats plus saucière

Le plat principal est porté sur la main gauche sur les assiettes chaudes sanglées du lитеau, la saucière est tenue entre le pouce et l'index de la main gauche.

La garniture, en légumier posé sur un sous-plat froid, est tenue de la main droite.

### Remarque :

Dans certains restaurants, en particulier les brasseries, on transporte les plats sur plateaux très souvent portés à hauteur d'épaule.