

Le service plat sur table

Cette méthode de service est souvent utilisée dans la restauration à thème et pour les plats offrant un choix au client, par exemple un plateau de fruits de mer, un plateau d'assortiment d'entrées, les fondus, les plats présentés pour plusieurs personnes...

Technique

1. Les assiettes et les couverts, en fonction du plat, sont installés devant les clients.
2. Le plat est apporté et annoncé aux clients.
3. Les couverts sont mis dans le plat, et celui-ci est posé au centre de la table,
4. Les clients se servent eux-mêmes.

Remarque :

Pendant la dégustation du plat, l'employé de restaurant vient s'enquérir auprès du client de sa satisfaction et de ses besoins éventuels (sauces d'accompagnement, pain...) et changer les assiettes si besoin est (plateau de fruits de mer).

Les avantages de ce service

Rapidité de service.
Possibilité d'offrir un choix pour le client

Les inconvénients de ce service

La consommation du plat est plus longue.
Pas vraiment de service des mets