

Le service à l'anglaise L'utilisation de la pince

La pince, « outil indispensable » du serveur, est constituée d'une fourchette et d'une cuillère de base. Elle permet de saisir et de servir les différents mets.

Pour des services plus particuliers, elle sera composée de deux fourchettes ou de couverts à entremets.

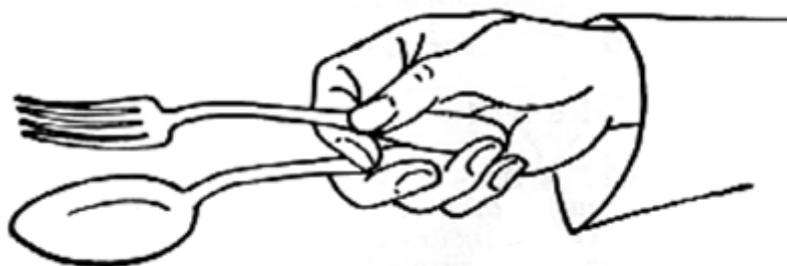
Utilisation de la « pince »

La fourchette est posée dans la cuillère.

Les deux couverts sont tenus sur le médium, les manches au creux de la main.

L'index sert à lever la fourchette pour permettre de prendre l'aliment.

Le pouce, quant à lui, permet de serrer pour maintenir l'aliment dans la cuillère.



Technique

Les assiettes, chaudes ou froides selon le plat, sont installées devant les clients.

Le plat est dressé en cuisine et porté en salle.

Les couverts de service sont mis dans le plat.

Le plat est présenté et annoncé aux clients.

Le plat déposé sur la main gauche est passé par le chef de rang, par la gauche du client, en respectant l'ordre de préséance. Il sert à l'aide (la « pince » maintenue de la main droite).

Les avantages de ce service

Rapidité de service.

Applicable aux banquets.

Les inconvénients de ce service

Ne peut s'appliquer qu'aux mets portionnés.

Risque de taches sur le client...