

Le service au guéridon

Ce service est appliqué dans la plupart des restaurants.

Un guéridon est placé près de la table du client. Les plats y sont déposés et servis.

Cette méthode permet de travailler à la vue des clients. Dans certains restaurants, on y effectue les filetages de poissons, les découpages de viandes ou de volailles et les flambages.

Le service au guéridon

Le plat, dressé en cuisine, est porté en salle, présenté et annoncé aux clients.

Il est posé sur le guéridon.

Les assiettes sont posées au centre du guéridon.

L'assiette est dressée devant le client, puis passée de la main DROITE, par la DROITE du client, en respectant l'ordre de présence.

Remarques

Le travail de filetage ou de découpage, effectué traditionnellement au guéridon.

Le plat contenant le poisson à fileter ou la viande à découper est présenté et annoncé aux clients, il est amené à la console où il est travaillé.

Les mets sont ensuite servis aux clients à l'assiette.

Cette méthode est aussi souvent appliquée aux flambages.

Les avantages de ce service

Présentation soignée de l'assiette.

Adaptable à tous les mets.

Les inconvénients de ce service

Plus pratique pour les grandes tables.

Service plus long, demandant du matériel et du personnel formé.

Permet d'effectuer un travail de filetage, découpage, finition de sauce ou flambage devant le client.