

L'organisation du guéridon

Afin de travailler de façon logique et rationnelle et en fonction du nombre de plats et du travail à effectuer, la disposition sur le guéridon, des plats à servir sera différente.

Un seul plat

Chaud : plaque chauffante ou réchaud.

Froid : directement sur le guéridon.

Deux plats

Plat principal + garniture.

Découpage

Les assiettes clients peuvent être disposés sur la tablette du guéridon et montées au dernier moment pour dresser les mets.

La garniture est apportée de la cuisine et proposée à l'anglaise, ou amenée avec le plat et placée sur une plaque, sur la tablette du guéridon ou en attente sur la desserte du restaurant.

Flambage

Les assiettes client peuvent être disposées sur la tablette du guéridon et montées au dernier moment.

Les eaux de vie utilisées pour flamber sont disposées le plus loin possible du réchaud.