

Le service des mets clochés

Prévoir un serveur pour deux clients, soit cinq serveurs pour une table de banquet type (diamètre : 1,75 m).
Les serveurs doivent tout d'abord définir quels hôtes ils vont servir.
Les serveurs se présentent à la table en ordre de service (celui qui a le plus long chemin par rapport à la distance cuisine/table partira en premier).

Les serveurs se placent derrière les deux clients dont ils ont la charge.
Ils servent la première assiette (par la droite). Ils servent la seconde assiette par la droite.
Ils positionnent leurs mains sur les cloches, en croisant les bras. Ils retirent toutes les cloches en même temps.

Remarque :

Les mets à base de pâte, en particulier de pâte feuilletée, et les fritures ne se clochent jamais, afin d'éviter un ramollissement provoqué par la vapeur à l'intérieur de la cloche.

