

Exercice 19.1

Complétez ce texte en retrouvant les mots ou expressions qui manquent.

La prise de la commande

Dès que le client est assis à sa table, il convient de lui présenter _____, ainsi que la carte des vins. On lui laisse le loisir de faire _____.

Pendant ce temps, l'employé se tient face au client, dans une attitude correcte.

Généralement la commande est prise par _____, mais dans les établissements où la brigade comprend un seul maître d'hôtel, ce sont souvent _____ ou les serveuses qui s'acquittent de cette tâche.

Exercice 20.1

Complétez le tableau en plaçant les temps de cuisson ci-dessous.

Denrées	Nature de la préparation	Temps en minutes
Les œufs	Au plat ou en omelette roulée ou plate	
	Cocotte	
	Brouillés	
Les poissons	Meunière	10 à 15
	Pochés	
Les grillades	Suivants l'épaisseur et la cuisson	
Les volailles rôties	Coquelet, Pintadeau	
	Poulet 4/4	
Crêpes soufflées	(appareil déjà prêt)	
Coupe Colonel	(salade de fruits déjà prête)	

Temps de cuisson : 5 à 8 / 6 à 12 / 25 à 30 / 8 à 12 / 40 à 45 / 10 à 15 / 15 à 20 / 5 à 15 / 5 à 10

Exercice 21.1

Sur ce schéma d'une salle de restaurant quel est le défaut de conception source d'accidents.

