

### 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 **le menu ou la carte**, ainsi que la carte des vins. On lui laisse le loisir de faire **son choix**.

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

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

### Exercice 20.1

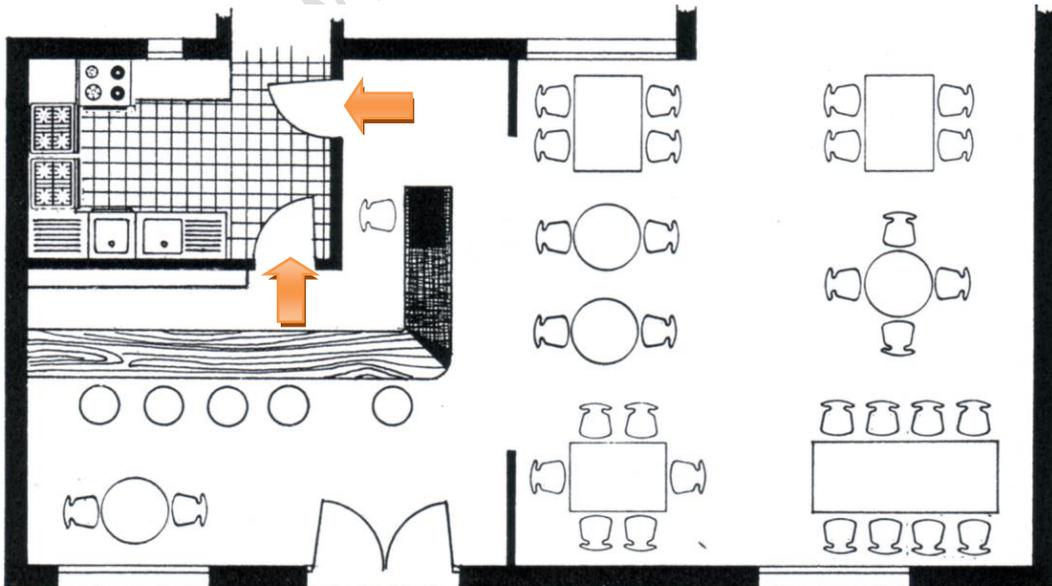
Complétez le tableau en plaçant les temps de cuisson ci-dessous.

Denrées	Nature de la préparation	Temps en minutes
Les œufs	Au plat ou en omelette roulée ou plate	5 à 8
	Cocotte	6 à 12
	Brouillés	8 à 12
Les poissons	Meunière	10 à 15
	Pochés	15 à 20
Les grillades	Suivants l'épaisseur et la cuisson	5 à 15
Les volailles rôties	Coquelet, Pintadeau	25 à 30
	Poulet 4/4	40 à 45
Crêpes soufflées	(appareil déjà prêt)	10 à 15
Coupe Colonel	(salade de fruits déjà prête)	5 à 10

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.



**Les deux portes pour accéder à la cuisine ouvrent dans le même sens.  
Les serveurs vont se croiser pour entrée ou sortir de la cuisine.**