

*.. Quelles sont les principales qualités professionnelles du serveur ?*

Les principales qualités professionnelles d'un professionnel de la restauration est la disponibilité, et l'écoute.

*.. Quelles sont les principales règles à respecter lors de la réalisation d'un flambage devant le client ?*

Les principales règles à respecter lors de la réalisation d'un flambage devant un client sont :

- respecter un espace entre le guéridon ou la voiture de flambage et la table du client ;
- disposer d'un linceul, pour éviter de se brûler ;
- être attentif à la puissance de la flamme du réchaud, et adapter cette flamme au besoin de la préparation ;
- utiliser des allumettes à la tige longue afin d'allumer confortablement le réchaud.

*.. De quel côté se fait la circulation dans un restaurant, à l'office et en cuisine pour éviter tout accident ?*

La circulation dans un restaurant, à l'office et en cuisine se fait par la droite et surtout sans courir, et en regardant bien devant soi.

Pour plus de sécurité, il ne faut pas oublier d'annoncer sa présence, par l'expression "Chaud devant !"

