

## Les locaux

### *.. Quels sont les locaux destinés à la clientèle dans un restaurant ?*

Les locaux destinés à la clientèle sont la salle à manger, les salons, le bar, les toilettes et les vestiaires et parfois une terrasse.

### *.. Citez les locaux destinés au service.*

Les locaux destinés au service sont l'office, la plonge, la verrerie, la cafétéria, la cave du jour, l'économat du jour.

### *.. Expliquez ce qu'est :*

- une cave du jour : la cave du jour est le lieu de stockage pour les vins de la journée.
- un économat du jour : cet espace permet de préparer les fromages, les fruits, le pain, et autres préparation nécessaire pour les services de la journée.
- un office : est une zone de circulation et de stockage entre la salle de restaurant et la cuisine.

### *.. A quoi sert une cafétéria ?*

La cafétéria sert à préparer et distribuer les cafés et autres boissons chaudes dans un restaurant, si l'établissement dispose de chambres, les petits déjeuners seront élaborés dans la cafétéria.

### *.. Citez les principaux postes que vous trouvez dans les arrières d'un restaurant.*

Les principaux postes des arrières dans un restaurant sont :

- la verrerie ;
- la plonge ;
- l'économat du jour ;
- la cave du jour ;
- le local à produits et matériels d'entretien.

Les Armoires « Eurocave »  
remplacent de plus en plus la  
cave du jour traditionnelle.

Les vins y sont stockés à la  
température de service idéale.



### *.. Quels produits trouve-t-on dans un économat du jour, une cave du jour ?*

- à l'économat du jour : les fromages, le pain, les condiments, etc.
- dans une cave du jour : les vins et les eaux.