

Les supports de vente

.. Quelles sont les différentes sortes de menus ?

Les différentes sortes de menus sont :

- le menu à prix fixe sans choix ;
- le menu à prix fixe avec choix ;
- le menu binaire ;
- le menu enfant ;
- le menu à thème ;
- le menu diététique...

Remarque : le plat du jour, la formule spéciale peuvent être considérés comme menu.

.. Expliquez ce qu'est menu binaire.

Un menu binaire permet au client de composer son propre repas en choisissant une entrée et un plat ou un plat et un dessert ou une entrée et un dessert.

.. Inscrivez 3 sortes de menus à thème en restauration.

Les différents thèmes qui existent sont les menus saisonniers, les menus poissons, casher, régionaux, crustacés, etc. Tous les produits peuvent servir de thèmes.

.. Qu'appelle-t-on un menu diététique ?

Un menu diététique est un menu composé de mets convenant aux personnes qui suivent un régime (sans sel, hypocalorique, etc.)

.. Quelle est la différence entre un menu végétarien et un menu végétalien ?

Différence entre un menu végétarien et un menu végétalien :

- un menu végétarien est un menu qui ne comporte pas de viande ;
- un menu végétalien est un menu qui ne comporte aucun produit d'origine animale.

.. Quelles sont les gammes de plats qu'on trouve sur une carte de restaurant ?

Les gammes de plats qu'on trouve sur une carte de restaurant sont les potages, les entrées froides et chaudes, les poissons et crustacés, les viandes, les légumes, les fromages et les desserts.

.. Indiquez les 5 principales règles de rédaction d'une carte de restaurant :

Les 5 principales règles de rédaction d'une carte de restaurant sont :

- l'utilisation de la bonne dénomination des plats ;
- le respect des noms des grands classiques en notant "à la" ;
- la suppression des articles " le, la, les" ;
- la présence des majuscules des noms propres ;
- le respect de la taille des lettres (pas trop petites).

