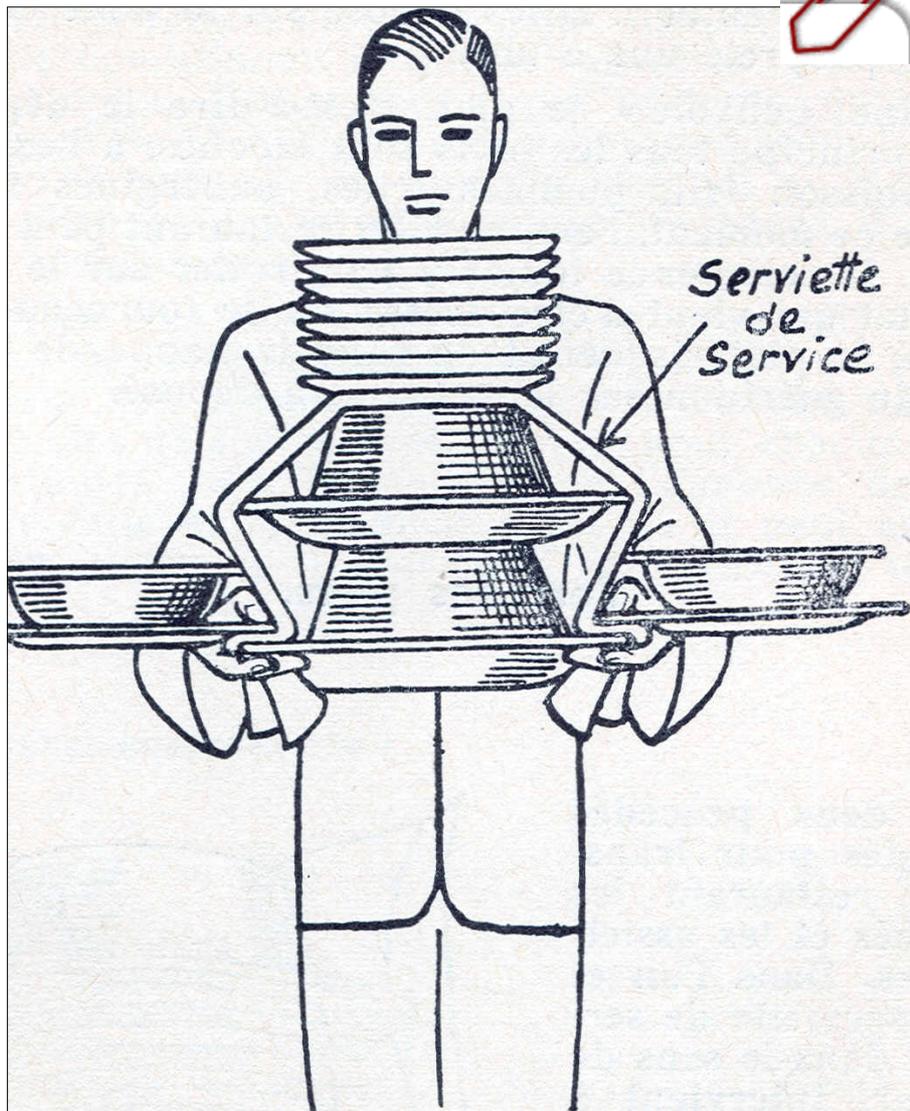




## LE SERVICE DU RESTAURANT



Port des plats et des assiettes ( à deux mains )

**DEBARRASSAGE DE LA TABLE DE SERVICE**

L'employé doit profiter de chacune de ses venues à la Cuisine pour débarrasser sa table de service de tout le matériel sale qu'elle a reçu et qu'il ne convient pas de laisser exposé aux yeux des clients.

Les verres et carafes sont déposés à l'office.

Les plats inachevés ( encore appelés dessert, ou retours ) doivent être scrupuleusement retournés à la Cuisine.

Les plats sont laissés sur le passe, tandis que les plats vides, la vaisselle et l'argenterie de table sont remis à la plonge.

Prendre soin de rassembler d'une part les couteaux, d'autre part le reste de l'argenterie, dans deux caissettes en bois, préparées pour les recevoir.

Manipuler toute l'argenterie avec précaution, pour ne pas la détériorer.