



THIERRY BOULICOT

OMINIQUE JEUFFRAULT

Thierry Boulicot, professeur 2° grade d'enseignement pratique professionnel (PEPP) de restaurant au Lycée technique d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois.

Dominique Jeuffrault, P.T.E.P. au Lycée technique hôtelier de La Rochelle.

Chaque technique de service en salle est détaillée et illustrée étape par étape et chacun des gestes est reproduit avec une intemporelle justesse et exactitude. Retraçant l'ensemble des techniques des arts de la table, cet ouvrage vous assurera la maîtrise des bases d'un service parfait en salle et vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel.

TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT







· ·			

Remerciements de l'auteur

Les prises de vue ont été réalisées au Lycée Hôtelier de Blois (41000) et au Grand Hôtel du Lion d'Or à Romorantin-Lanthenay (41200).

L'auteur exprime toute sa gratitude aux responsables de ces deux établissements qui ont bien voulu lui prêter leur matériel et mettre leurs locaux à sa disposition.

Par ailleurs, il tient à remercier très vivement tous les collègues et professionnels qui lui ont apporté une aide très précieuse.

Auteurs

Thierry Boulicot Dominique Jeuffrault

Photographies

J.F Doré (Meilleur ouvrier de France)

Photographies

Stockfood/Sucré salé : pages n° 12, 20, 26, 90, 100, 198, 228. 232

Adobe stock : couverture, pages n° 8, 14, 30, 50, 62, 64, 110, 118, 140, 160, 180, 182, 184, 187, 189, 192, 194, 212

Design graphique

Sandra Cantaloube Adrien Midzic

Caractères typographiques

Gotham, Bota

ISBN

9782857086987

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays.

« Toute représentation ou reproduction, intégrale ou partielle, des textes et des illustrations, faite sans le consentement de l'auteur, ou de ses ayants-droit ou ayants-cause est illicite (loi du 11 mars 1957, alinéa 1er de l'article 40). Cette représentationou reproduction, par quelque procédé que ce soit (photocopies, photos, films), constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. La loi du 11 mars 1957 n'autorise au termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, que les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective d'une part, et d'autre part que les analyses et courtes citations dans un but d'exemples et d'illustrations.»

Editions BPI 1 Boulevard des Bouvets 92 000 Nanterre

www.editions-bpi.fr bpi@editions-bpi.fr



IMPORTANT

Pour chaque fiche traitée, une seule méthode a été retenue.

La technique préconisée essaie de concilier trois aspects fondamentaux pour des débutants:

LA SIMPLICITÉ DU GESTE LA RAPIDITÉ D'EXÉCUTION LE CLASSICISME

Il est évident que la méthode choisie n'exclue pas les nombreuses autres méthodes en usage dans la profession.

REMARQUES COMPLÉMENTAIRES

Toutes les fiches ont été réalisées sur un guéridon devant une table dressée à la carte afin de privilégier l'organisation et la propreté. Cependant, certaines préparations, soit trop longues, soit dépourvues d'intérêt visuel pour le client, sont parfois réalisées à l'office. C'est le cas des fiches suivantes:

L'artichaut vinaigrette page 66

L'avocat aux crevettes page 68

Le cocktail de crevettes page 72

Le demi-melon page 80

Le melon en tranches page 82

Le pamplemousse cocktail page 86

Les huîtres creuses, plates & les moules page 106

Le beurre suzette page 202

L'ananas page 214

Par ailleurs, quelques préparations sont généralement exécutées au buffet, telles les fiches suivantes :

Le foie gras page 76

Le jambon cru page 92

Le jambon d'York page 94

La langue écarlate, le salami, la saucisse sèche, l'andouille de Guéméné, le pâté en croûte, la terrine page 96

Le saumon fumé page 112

L'anguille et la truite fumées page 115

Le saumon froid page 126

Dans le cas du **foie gras** (page 76) et du **saumon froid** (page 126), la pièce peut être apportée devant le client.

Enfin, signalons que, lors de la mise en place du guéridon, les divers accompagnements et garnitures des plats ont été volontairement exclus, afin de bien isoler la préparation proprement dite.

Toutes les techniques professionnelles de restauration à maîtriser pour le CAP CSHCR sont traitées dans cet ouvrage.

SOMMAIRE

LA COUTELLERIE 8 & LES ACCESSOIRES **DIVERS**

12 LA MISE EN PLACE

- 14 Le molletonnage
- 15 La mise en place de tables de géométrie différentes
- 16 Le nappage
- 17 La mise en place à la carte
- 18 La mise en place au menu ou banquet
- 19 La mise en place gastronomique

LE PORT DU MATÉRIEL 20 & LE DÉBARRASSAGE

- 22 Le port d'assiettes
- Le débarrassage d'une table 23
- 24 Le débarrassage d'un potage
- Le port de deux plats et 25 d'une saucière

LES DIFFÉRENTES 26 **FORMES DE SERVICE**

30 LES COCKTAILS

50 LE SERVICE **DES BOISSONS**

- 52 Le service du vin rouge
- Le service du vin blanc 54
- 57 Le service du champagne
- 58 Le service du vin rouge en panier verseur
- 60 Le décantage
- 62 Le service des eaux-de-vie et des liqueurs
- 63 Le service des boissons chaudes

64 LES HORS-D'ŒUVRE

- 66 L'artichaut vinaigrette
- 68 L'avocat aux crevettes
- 70 Le caviar
- 72 Le cocktail de crevettes
- 74 Les figues
- 76 Le foie gras
- 78 Le melon entier
- Le demi-melon 80
- Le melon en tranches 82
- 84 Le demi-pamplemouse
- 86 Le pamplemouse cocktail
- Les spaghetti napolitaine 88

90 LES CHARCUTERIES

- 92 Le jambon cru
- 94 Le jambon d'york
- 96 La langue écarlate, le salami, la saucisse sèche, l'andouille de Guéméné, le pâté en croûte, la terrine

100 LES COQUILLAGES & LES CRUSTACÉS

- 102 Le homard
- 106 Les huîtres creuses, plates
 - & les moules
- 108 La langouste

LES POISSONS FUMÉS 110

- 112 Le saumon fumé
- 115 L'anguille et la truite fumées

6

118 LES POISSONS

120	La darne de saumon grillé La darne de colin pochée
122	La dorade grillée (2 personnes)
124	La dorade (4 personnes)
126	Le saumon froid
128	La sole sautée
130	La sole grillée
132	La sole frite
134	La truite pochée La truite au bleu
136	Le tronçon de turbot poché
138	Le turbotin

140 LES VOLAILLES

142	Le canard (4 portions)
144	Le canard (6 portions)
146	La dinde
148	Le pigeon
150	Le pigeonneau
152	Le poulet grillé
154	Le poulet (4 portions)
157	Le poulet (5 portions)

160 LES VIANDES

162	Le carré d'agneau
164	Le gigot d'agneau
166	La selle d'agneau
168	La côte de bœuf
170	L'entrecôte
172	Le steak au poivre
174	Le steak tartare
176	Le carré de veau
	Le carré de porc
178	Le rognon flambé

180 LES FROMAGES **À APPELLATION D'ORIGINES**

182	Les fromages à pâtes molle et croûte fleurie
184	Les fromages à pâte molle et croûte lavée
187	Les fromages de chèvre
189	Les fromages à pâte préssée non cuite
192	Les fromages à pâte préssée cuite
194	Les fromages à pâte persillée
197	Les fromages à pâte fraîche
197	Les fromages à pâte fondue

198 LES DESSERTS

200	Les bananes flambées
202	Le beurre Suzette
204	Les cerises flambées
206	Les crêpes flambées
208	Les crêpes Suzette
210	Les pêches flambées

212 LES FRUITS

214	L'ananas
216	L'ananas (vendu à la carte)
218	Les fraises
220	Les fruits exotiques
222	L'orange
224	La pêche
226	La pomme, La poire

228 LA PRÉSENTATION & LA PRÉPARATION **DES CIGARES**

232 LE SERVICE DES PLATS **EN SALLE**



LE PORT DU MATÉRIEL & LE DÉBARRASSAGE

LE PORT DU MATÉRIEL & LE DÉBARRASSAGE



Port d'une assiette. Attention : ne pas mettre le pouce à l'intérieur de l'assiette!

LE PORT D'ASSIETTES



Port de deux assiettes d'une seule main. Prendre la première assiette de la main gauche. Laisser le pouce et l'auriculaire totalement libres.

1^{re} méthode



Déposer la deuxième assiette à la fois sur le pouce, l'auriculaire et le poignet protégé par un liteau. Vérifier l'équilibre de l'ensemble.



Port de deux assiettes d'une seule main.

LE SERVICE DES BOISSONS

LE SERVICE DU VIN ROUGE



À SAVOIR

- Tenir la bouteille de la main droite, sans masquer l'étiquette, le goulot étant situé au-dessus du verre à vin.
- Verser lentement.
- Garder la main gauche, tenant le liteau, dans le dos.
- Après le service de chaque verre, essuyer discrètement le goulot à l'aide du liteau pour éviter qu'une goutte ne tombe sur la nappe, ou sur le client!

3

- Le liteau peut être placé sous le goulot.
- Le débouchage du vin rouge s'effectue au guéridon et face à la table des clients.

MÉTHODE



Présenter la bouteille en orientant l'étiquette face au client pour qu'il puisse vérifier l'appellation et le millésime du vin commandé.



Inciser la capsule en étain sous le renflement du goulot et sur une demi-circonférence, à l'aide du couteau limonadier.



Continuer d'inciser la capsule sur l'autre demi-circonférence.



Dégager la capsule à l'aide du couteau limonadier. La déposer dans l'assiette à déchets.



Essuyer le goulot et le bouchon à l'aide du liteau.



Placer le bout de la mèche du limonadier au centre du bouchon.

L'enfoncer, mais sans transpercer le bouchon car des particules de bouchon risqueraient de tomber dans le vin.



Placer le bec du couteau limonadier sur le bord du goulot.



Extraire le bouchon, très délicatement, par un mouvement dirigé de bas en haut. La main gauche doit maintenir fortement le bec du couteau limonadier sur le bord du goulot.



Terminer d'extraire le bouchon avec la main droite et le sentir aussitôt pour déceler toute odeur suspecte (risque de maladie du vin).

Réserver le bouchon sur le dessous-de-carafe.



Avant le service, essuyer le goulot à l'aide du liteau.



LES VIANDES

LE STEAK TARTARE



GUÉRIDON

1 pince

1 assiette creuse

1 assiette de service

1 assiette à déchets

Ketchup, sauce anglaise, tabasco

Huile, moutardier

Sel, poivre du moulin

1 steak haché

1 jaune d'œuf

Câpres hachées, oignons hachés, persil haché

Paprika

PRÉSENTATION



Le steak tartare.



Verser le jaune dans l'assiette creuse. Ajouter une demi-cuillère à café de moutarde.



Verser l'huile petit-à-petit.
Émulsionner le jaune, la moutarde et l'huile.
Continuer de verser l'huile peur eletanir deux de

Continuer de verser l'huile pour obtenir deux grandes cuillères de mayonnaise.



Ajouter les condiments et les épices à l'aide de la cuillère.

Verser 1 cuillère à potage de ketchup, 1 trait de sauce anglaise, quelques gouttes de tabasco.



Mélanger l'ensemble afin d'obtenir une sauce tartare homogène.



Déposer le steak et l'écraser dans la sauce.



Malaxer le steak avec la sauce à l'aide de la cuillère et de la fourchette de façon à obtenir un ensemble bien lié.



Déposer la feuille de salade sur l'assiette de service. Reformer le steak et le dresser sur l'assiette. Décorer le steak avec les rouelles d'oignon (facultatif).

LES DESSERTS

LES CRÊPES FLAMBÉES



GUÉRIDON

1 pince

1 saupoudreuse

1 citron coupé en deux

8 cl de jus d'orange

2 cl de Grand Marnier

2 cl de Cognac

2 assiettes de service chaudes

6 crêpes

1 réchaud et 1 assiette à entremets

1 poêle bi-métal ou 1 plat épais

PRÉSENTATION



Les crêpes flambées.



Allumer le réchaud.

Saupoudrer le fond de la poêle de sucre en poudre. Presser le jus d'un ½ citron sur tout le fond de la poêle en piquant et remuant la fourchette dans la pulpe.



Laisser cuire le sucre et le citron jusqu'à l'obtention d'un caramel brun.



Verser rapidement le jus d'orange en arrosant tout le caramel.

Réduire la flamme du réchaud, si nécessaire, pour éviter une réduction trop rapide de la préparation.



Saisir une crêpe en la maintenant entre la cuillère et le dos de la fourchette.

Passer une face de la crêpe dans la préparation.



Passer l'autre face dans la préparation.

Plier la crêpe en deux.



Plier la crêpe en quatre et la disposer sur le bord de la poêle pour permettre la préparation des autres crêpes. Laisser bien chauffer l'ensemble de la préparation après avoir plié toutes les crêpes.



Retirer la poêle de la flamme. Verser le Grand Mariner au bord de la poêle.



Laisser la poêle hors de la flamme. Verser le Cognac au même endroit.



Replacer la poêle sur la flamme, pencher le bord au-dessus de la flamme du réchaud pour enflammer les vapeurs d'alcool, saupoudré de sucre pendant le flambage

Éteindre le réchaud avant de dresser les crêpes.





THIERRY BOULICOT

OMINIQUE JEUFFRAULT

Thierry Boulicot, professeur 2° grade d'enseignement pratique professionnel (PEPP) de restaurant au Lycée technique d'hôtellerie et de tourisme du Val de Loire à Blois.

Dominique Jeuffrault, P.T.E.P. au Lycée technique hôtelier de La Rochelle.

Chaque technique de service en salle est détaillée et illustrée étape par étape et chacun des gestes est reproduit avec une intemporelle justesse et exactitude. Retraçant l'ensemble des techniques des arts de la table, cet ouvrage vous assurera la maîtrise des bases d'un service parfait en salle et vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel.

TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT





