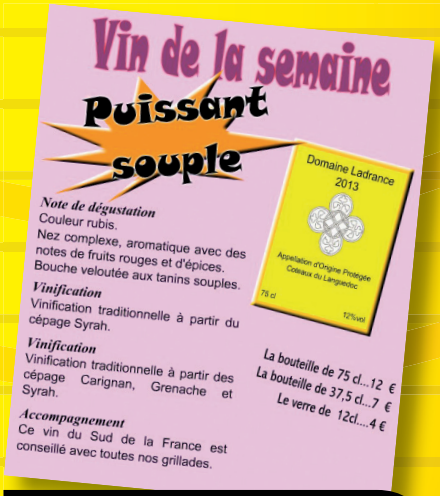
CAP – FORMATION PAR ALTERNANCE

CAP Restaurant

1ère année

Technologie de restaurant

Connaissances des vins



Techniques de vente

ÉDITIONS BPi

Version élève

sommaire

Technologie de restaurant

Chapitre 1 : Technologie de restaurant
Citer les couverts utilisés en restauration ..... Page 8
Citer les assiettes utilisées en restauration ..... Page 9
Repérer le matériel destiné au service ..... Page 10
Citer les verres et la platerie utilisés en restauration ..... Page 11
Test de connaissances ..... Page 12

Chapitre 2 : Mobilier, matériel & mises en place
Citer le mobilier utilisable en salle de restaurant .... Page 13
Citer le matériel utilisable en salle de restaurant ... Page 15
Citer le matériel utilisable aux arrières de la salle de restaurant ..... Page 16
Citer les éléments de la mise en place à la carte .. Page 17
Citer les éléments de la mise en place « banquet ». Page 18
Test de connaissances ..... Page 19

Chapitre 3 : Les services à table
Citer les pincipales formes de service des mets ... Page 20
Repérer les verres utilisés pour le service des boissons ..... Page 24
Test de connaissances ..... Page 26

Chapitre 4 : Les locaux d'un restaurant
Repérer les locaux réservés aux clients ..... Page 27
Repérer les locaux réservés au service ..... Page 28
Repérer les locaux réservés au stockage ..... Page 29
Repérer les locaux réservés à l'entretien ..... Page 30
Situer les locaux et repérer les circuits ..... Page 31
Test de connaissances ..... Page 32

Chapitre 5 : Le personnel d'un restaurant
Citer les membres de l'encadrement ..... Page 33
Citer le personnel de service ..... Page 35
Citer le personnel annexe ..... Page 37
Citer le personnel de cuisine ..... Page 38
Compléter l'organigramme d'une brigade complète de restaurant ..... Page 39
Test de connaissances ..... Page 40

Chapitre 6 : Les boissons sans alcool
Citer les caractéristiques des eaux vendues en bouteille ..... Page 41
Citer les caractéristiques des sodas ..... Page 43
Citer les qualités du jus de fruits ..... Page 44
Connaître les boissons vendues en entreprise : lait, chocolat ..... Page 46
Connaître les boissons vendues en entreprise : le café ..... Page 47
Connaître les boissons vendues en entreprise : le thé ..... Page 48
Connaître les boissons vendues en entreprise : les infusions ..... Page 49
Test de connaissances ..... Page 50

Chapitre 7 : Le service des vins
Citer les principaux types de vin ..... Page 52
Citer des règles pour conseiller un vin à un client ..... Page 53
Citer les températures de service adaptées aux types de vin ..... Page 56
Citer les techniques d'ouverture des bouteilles de vin ..... Page 57
Test de connaissances ..... Page 58

Chapitre 8 : Les boissons alcoolisées
Connaître les boissons fermentées : la bière - le cidre ..... Page 59
Citer les étapes d'élaboration de la bière ..... Page 60
Connaître les boissons vendues en entreprise : les ABV ..... Page 61
Connaître les boissons vendues en entreprise : les VDN ..... Page 62
Connaître les boissons vendues en entreprise : les VDL ..... Page 63
Citer des vins mutés étrangers ..... Page 64
Connaître les boissons vendues en entreprise : les ABA ..... Page 65
Test de connaissances ..... Page 66

Chapitre 9 : Les boissons distillées • 1
Citer les étapes de la distillation et citer des eaux-de-vie ..... Page 67
Connaître l'origine du cognac, armagnac, calvados ..... Page 68
Citer les étapes d'élaboration des eaux de vie ..... Page 69
Savoir ce qu'est une eau-de-vie de marc ..... Page 70
Test de connaissances ..... Page 71

Chapitre 10 : Les boissons distillées • 2
Citer des eaux-de-vie de fruits ..... Page 73
Citer des eaux-de-vie de plantes ..... Page 74
Citer des eaux-de-vie de grains (céréales) ..... Page 75
Citer des liqueurs et crèmes ..... Page 76
Être capable de réaliser un cocktail classique ..... Page 77
Test de connaissances ..... Page 78

Chapitre 11 : La vente de boissons et de tabac
Citer l'affichage obligatoire dans les débits de boissons ..... Page 80
Citer les groupes de boissons ..... Page 81
Citer les types de licences de vente de boissons .. Page 82
Connaître la réglementation sur le tabac en milieu professionnel ..... Page 83
Test de connaissances ..... Page 84

Chapitre 12 : Les types de petits déjeuners
Citer les types de petits déjeuners ..... Page 85
Servir un petit déjeuner en chambre sur un plateau ..... Page 86
Servir un petit déjeuner en chambre sur un chariot ..... Page 87
Servir un petit déjeuner en salle au buffet ..... Page 88
Identifier le matériel à mettre en place au buffet .... Page 89
Citer les éléments du brunch ..... Page 90
Citer des habitudes de clients étrangers au petit déjeuner ..... Page 91
Test de connaissances ..... Page 92

Chapitre 13 : La restauration aux étages
Citer les étapes du service des petits déjeuners en chambre ..... Page 94
Décrire l'organisation du room service ..... Page 96
Décrire l'organisation du contrôle des minibars ..... Page 98
Test de connaissances ..... Page 99

Techniques de vente

Chapitre 1 : Tenue professionnelle et image de soi
Comprendre l'importance de la première impression donnée ..... Page 102
Comprendre l'importance de la tenue professionnelle ..... Page 103
Comprendre l'importance du comportement en milieu professionnel ..... Page 104
Test de connaissances ..... Page 105

Chapitre 2 : Accueil et sourire en restauration
Comprendre l'importance du sourire en milieu professionnel ..... Page 106
Accueillir des clients en salle de restaurant ..... Page 107
Citer les étapes d'un accueil réussi en salle de restaurant ..... Page 108
Test de connaissances ..... Page 109

Chapitre 3 : Les supports de vente
Citer les éléments d'une carte de restaurant ..... Page 110
Savoir ce qu'est un menu à prix fixe sans choix ..... Page 111
Savoir ce qu'est un menu à prix fixe avec choix ..... Page 112
Savoir ce qu'est une formule ..... Page 113
Citer les éléments d'une carte des vins ..... Page 114
Citer des supports de vente au restaurant ..... Page 115
Test de connaissances ..... Page 116

Chapitre 4 : Vendre en restauration
Construire son argumentation commerciale ..... Page 118
Citer les étapes d'une bonne vente ..... Page 119
Test de connaissances ..... Page 121

Chapitre 5 : Prise de commande et annonces au passe
Comprendre la fonction des bons « triplicata » ..... Page 122
Rédiger un bon de commande ..... Page 123
Citer les types de bons utilisables en salle ..... Page 125
Citer les points de cuisson ..... Page 126
Être capable d'annoncer au passe ..... Page 127
Test de connaissances ..... Page 129

Chapitre 6 : La vente additionnelle
Définir la vente additionnelle en restauration ..... Page 131
Citer des techniques de vente commerciale ..... Page 132
Citer des trechniques de vente additionnelle en restauration ..... Page 133
Test de connaissances ..... Page 135

Connaissances des vins

Chapitre 1 : Patrimoine vinicole
Comprendre ce qu'est le vin - l'œnologie ..... Page 137
Citer des métiers liés au vin ..... Page 138
Citer les classifications des vins français ..... Page 139
Comprendre la classiciation des vins : les AOP ..... Page 140
Comprendre la classiciation des vins : les IGP et les VSIG ..... Page 141
Repérer sur une carte les vignobles AOP de France ..... Page 142
Test de connaissances ..... Page 143

Chapitre 2 : La vigne et le raisin
Comprendre l'influence du climat et de la météo sur la vigne ..... Page 144
Définir le millésime d'un vin ..... Page 145
Comprendre l'influence du sol sur la culture de la vigne ..... Page 146
Citer les éléments du pied de vigne ..... Page 147
Citer les éléments du grain de raisin ..... Page 148
Citer des maladies de la vigne ..... Page 149
Test de connaissances ..... Page 150

Chapitre 3 : Le temps des vendanges
Citer les étapes du cycle végétatif de la vigne ..... Page 151
Comprendre l'importance du sucre dans le jus de raisin ..... Page 152
Être capable d'expliquer l'utilisation du mustimètre ..... Page 153
Citer les deux méthodes de vendanges ..... Page 154
Test de connaissances ..... Page 155

Chapitre 4 : La vinification commence
Comprendre ce qu'est une vinification ..... Page 156
Citer les étapes de la vinification : le foulage ..... Page 157
Citer les étapes de la vinification : l'éraflage ..... Page 158
Citer les étapes de la vinification : le pressurage ..... Page 159
Test de connaissances ..... Page 160

Chapitre 5 : Dans la cuve de fermentation • 1
Photosynthèse - Citer les éléments du jus de raisin ..... Page 161
Expliquer ce qu'est une levure alcoolique ..... Page 162
Citer les étapes de la cuvaison : fermentation et macération ..... Page 163
Test de connaissances ..... Page 164

Chapitre 6 : Dans la cuve de fermentation • 2
Comprendre le rôle du sulfitage lors de la cuvaison ..... Page 165
Comprendre le rôle du levurage lors de la cuvaison ..... Page 166
Comprendre le rôle de l'enrichissement en sucre lors de la cuvaison ..... Page 167
Citer les étapes se déroulant après la cuvaison : l'écoulage ..... Page 168
Test de connaissances ..... Page 169

Chapitre 7 : La vinification se termine
Citer les soins apportés au vin pendant l'élevage : le soutirage ..... Page 170
Citer les soins apportés au vin pendant l'élevage : le collage et l'ouillage ..... Page 171
Comprendre la fermentation malolactique ..... Page 172
Capsule congé - Décrypter une étiquette de vin ..... Page 173
Test de connaissances ..... Page 174

Chapitre 8 : Les vinifications
Citer les étapes de la vinification des vins blancs secs ..... Page 176
Citer les étapes de la vinification des vins blancs liquoreux ..... Page 177
Citer les étapes de la vinification des vins rouges ..... Page 178
Citer les étapes de la vinification par saignée des vins rosés ..... Page 179
Citer les étapes de la vinification par pressurage des vins rosés ..... Page 180
Citer les étapes de la méthode champenoise ..... Page 181
Test de connaissances ..... Page 183

Le métier auquel prépare le CAP RESTAURANT

Le titulaire du diplôme de **CAP RESTAURANT** est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant.
Il prend ses consignes données de son responsable : chef de service, maître d'hôtel ou patron.
Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables.
Il prévoit les besoins en matériel, en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle.
C'est une personne de contact : au moment du service, il accueille et conseille ses clients de façon commerciale et dynamique. Il prend les commandes. Il assure le service des plats et les boissons. Ainsi, il est aussi capable d'assurer des taches dédiées au bar : préparations de boissons, service d'apéritifs, de cocktails ou de boissons chaudes.
Dans certains établissements, il peut réaliser des opérations spectaculaires comme des découpages ou des flambages devant les clients.
Il assure le bien-être de sa clientèle en restant disponible et attentif aux demandes pendant le service.
Propre, honnête et sobre, il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et, parfois, des horaires décalés.
Le secteur de la restauration manque d'effectifs. Beaucoup de postes sont vacants : **un bon professionnel** n'a aucune peine à trouver **un bon emploi** et à entrer dans la vie active.
Cependant, il peut également envisager de poursuivre ses études. Par exemple, en baccalauréat professionnel ou en mention complémentaire :

- Bac pro Commercialisation et services en restauration.
- MC Employé barman.
- MC Sommellerie.
- Et après... BP Barman, BP Cuisinier, BP Restaurant, BP Sommelier.

L'auteur

PARTIE 1

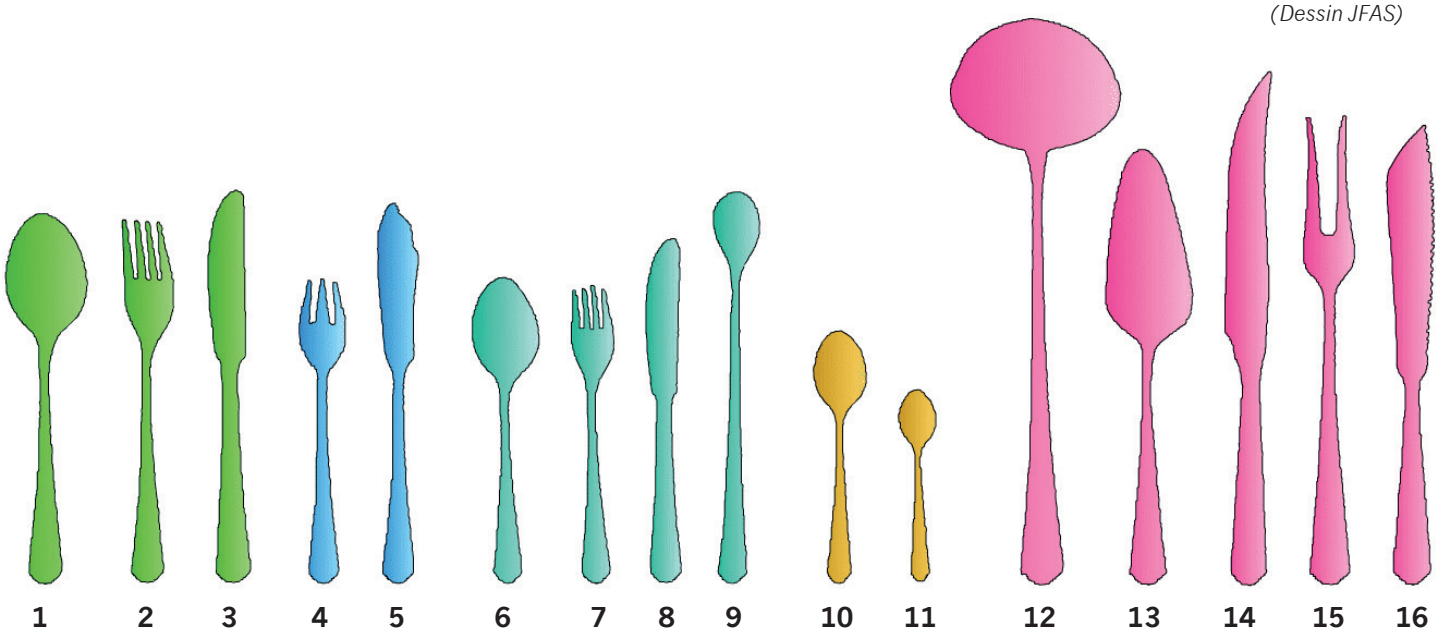
Technologie de restaurant

Objectif

Citer les couverts utilisés en restauration

À part la dite « fast food », les restaurants proposent des couverts à leurs clients. Il est important de connaître les termes professionnels qui les désignent :

(Dessin JFAS)

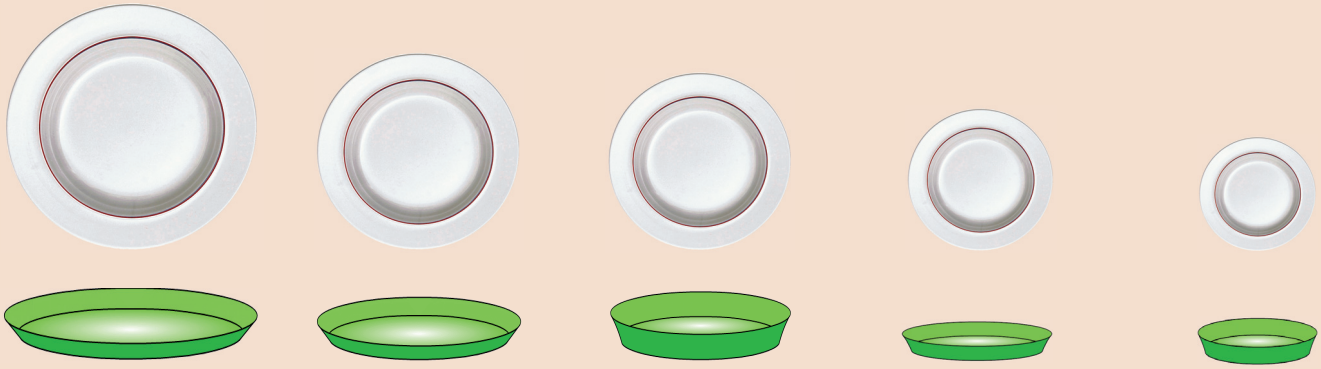


		Dénomination en français : les couverts	Dénomination en anglais :
Couverts de bases	1		
	2		
	3		
Couverts à poisson	4		
	5		
Couverts à entremets	6		
	7		
	8		
	9		
Couverts à boissons chaudes	10		
	11		
Couverts de service	12		
	13		
	14		
	15		
	16		

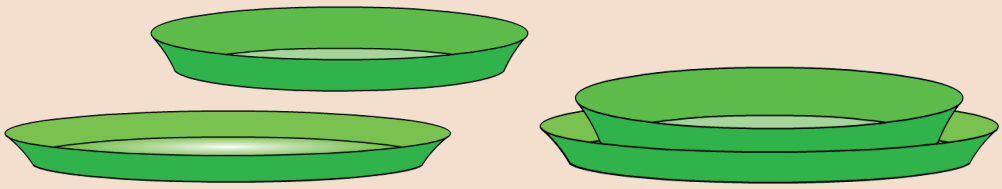
Objectif

Citer les assiettes utilisées en restauration

Pour la _____ d'une table ou pendant le service, les professionnels peuvent travailler avec 5 types d'assiettes :



Assiette	Assiette	Assiette	Assiette	Assiette



L'assiette creuse est déposée sur une assiette plate pendant le service d'un mets.

(Photos et dessins JFAS)

Les professionnels peuvent aussi faire preuve de fantaisie en utilisant une vaisselle variée et originale :

(Photo JFAS)

Objectif

Repérer le matériel destiné au service

Vous travaillez dans un restaurant où les plats ci-dessous sont servis.
En vue de la mise en place pour le prochain service, prévoyez votre matériel pour…

	Je mets ces couverts…	…et cette vaisselle
Assiette de crudités de saison		
Assiette de charcuterie régionale		
Potage de légumes de saison		
Spaghetti à la bolognaise		
Entrecote grillée à la plancha Pommes de terre frites		
Filet de sole Pommes de terre vapeur		
Bouillabaisse provençale		
Choucroute alsacienne		
Cassoulet toulousain		
Assiette de fromages régionaux		
Tarte aux pommes maison		
Mousse au chocolat		
Crème catalane		
Coupe de glace : poire belle-hélène		

Citer les verres utilisés en restauration
Citer la platerie utilisée en restauration

Objectif

Pour la mise en place sur table ou pendant le service, nous pouvons utiliser plusieurs tailles de verre. Certains restaurants n'en utilisent qu'un. De gauche à droite :

(Dessins JFAS)

Verre à _____

Verre à _____

Verre à _____

Verre fantaisie _____

Exemple de verres utilisés en restauration

(Photo JFAS)

Exemple de platerie utilisée en restauration

En restauration, on utilise de la _____ : c'est un ensemble de plats, en général en _____ ou en _____, qui ont des formes variables : ovale, ronde, plate ou creux.
En service hôteliers, les cuisiniers s'en servent pour _____ les plats qu'ils préparent, notamment pour _____ : les _____ chauds sont déposés sur _____ pour éviter les brûlures pendant leur transport. Les sauces et les jus sont dressés dans des _____.

Pour le service des boissons chaudes, le matériel suivant est utilisé :

(Photo JFAS)

Exemple de mise en place d'un plateau de boissons chaudes

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

Tester vos connaissances !

1

Vous travaillez au restaurant «Les Trois Faisans» ; quel matériel prévoyez-vous pour le menu du jour ?

Menu du jour 25 € taxes et service	Je prévois ces couverts	Je prévois ces assiettes
Salade aux noix		
ou Potage de légumes		
Truite aux amandes Pommes vapeur		
ou Coq au vin rouge Tagliatelles maison		
Assiettes de fromages		
Crème caramel maison		

2

Nommer ces assiettes :

Assiette Assiette Assiette Assiette Assiette

3

Nommer ces verres de gauche à droite :

1 • .....

2 • .....

3 • .....

4 • .....

4

Un torpilleur est :

- ○ une expression culinaire
- ○ le nom d'un long plat ovale
- ○ un poisson des mers chaudes

«Dresser un plat» signifie :

- ○ vérifier son assaisonnement
- ○ le cuire à la demande du client
- ○ le présenter dans le plat

Citer le mobilier utilisable en salle de restaurant • 1

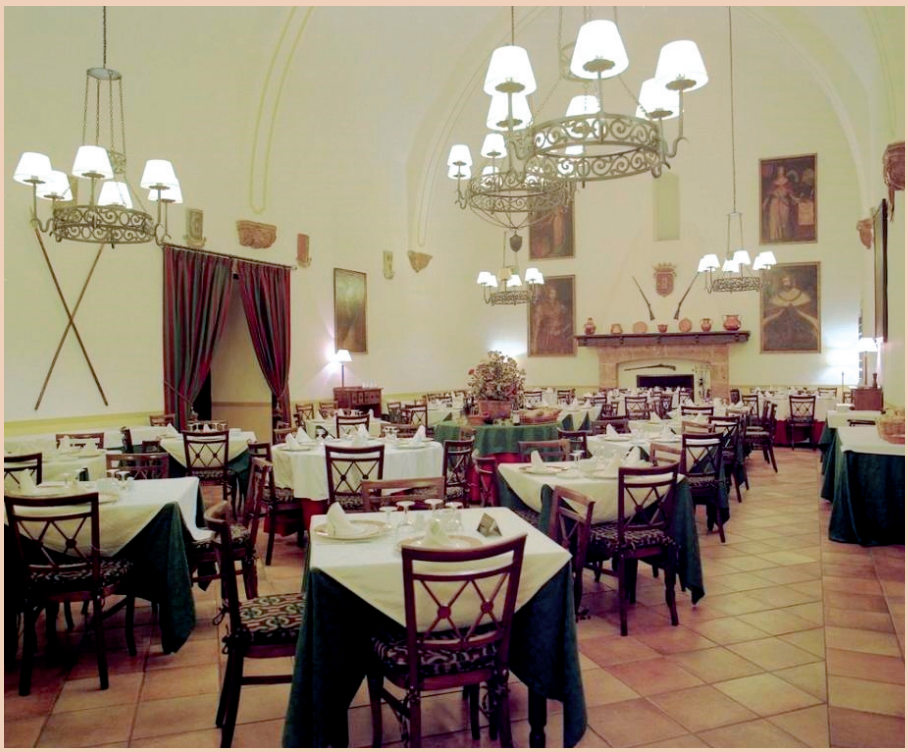
Objectif

Qu'est-ce que la carcasse en salle de restaurant ?

Exemple de mise en place moderne dans un restaurant *(Photo JFAS)*

Les tables doivent être fonctionnelles pour le service :

Les chaises possèdent les mêmes qualités en étant :



Salle de restaurant d'un hôtel** prête pour le service*** *(Photo JFAS)*

Les deux établissements montrés sur ces photos sont totalement différents par leur ambiance et leur style.
L'un est situé au centre d'une grande métropole internationale.
L'autre est un ancien monastère transformé en hôtel 5 étoiles.

Citez des éléments qui les différencient :

Objectif

Citer le mobilier utilisable en salle de restaurant • 2

(Photos JFAS)

Les _____ sont situées en salle et certains restaurants y rangent leur matériel de service ; elles permettent surtout de constituer une réserve de couverts, de vaisselle ou d'autre matériel utile _____. Les couverts propres doivent y être bien rangés, par catégorie et dans l'ordre suivant : _____.

Pendant le service, le serveur peut y déposer momentanément des plats ou du matériel.

Le _____ est une petite table légère et facilement transportable nappée avant le service.

Pendant le service, le serveur le déplace jusqu'à la table des clients pour y déposer le matériel indispensable en vue du service de certains mets. Grâce aux roues, il se déplace sans difficulté et discrètement.

(Photos JFAS)

Les _____ permettent d'entreposer toutes les sortes de produits pour tenter les clients par de jolies présentations. Par exemple, des chariots peuvent être dressés pour des assortiments de :

- _____
- _____
- _____
- _____

En restauration traditionnelle, on peut aussi servir les apéritifs et les digestifs sur un chariot.

Les _____ permettent le découpage des grosses pièces de viande pendant le service d'un restaurant haut de gamme.

Citer le matériel utilisable en salle de restaurant

Objectif

Les _____ sont des plaques métalliques qui emmagasinent la chaleur produite par un appareil électrique. Pendant le service, elles évitent le refroidissement du plat chaud en train d'être servi. L'appareil s'allume avant chaque service ; il est muni d'un thermostat réglable plus ou moins chaud.

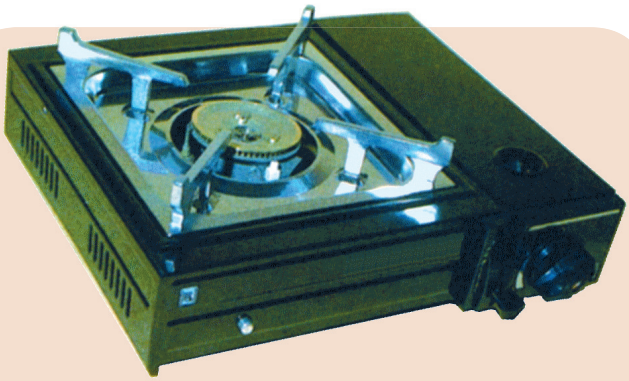
En anglais : _____

Le _____ permet de poser un _____ pendant le service.

Dans le seau, la bouteille est plongée dans de _____.

Ainsi, le vin reste à bonne température de dégustation.

En anglais : _____



Le _____ permet pendant le service de terminer une préparation ou d'en réaliser une devant les clients :

- steak au poivre,
- bananes flambées, par exemple.

Son utilisation est délicate. S'il ne fonctionne pas bien, le responsable doit immédiatement être prévenu !

En anglais : _____

Les _____ évitent le refroidissement des plats chauds servis sur assiette pendant leur transport entre la cuisine et la salle de restaurant. Lorsque plusieurs assiettes sont servies clochées à la même table, les cloches doivent être retirées en même temps ; pour cela, les serveurs doivent s'observer et travailler ensemble.

On n'utilise jamais de cloches avec des _____ ; en clochant, la vapeur d'eau s'accumule sous la cloche et ramollit le plat.

En anglais : _____

Objectif

Citer le matériel utilisable aux arrières de la salle de restaurant

Le matériel de l'office

Le chauffe assiettes

La machine à glace

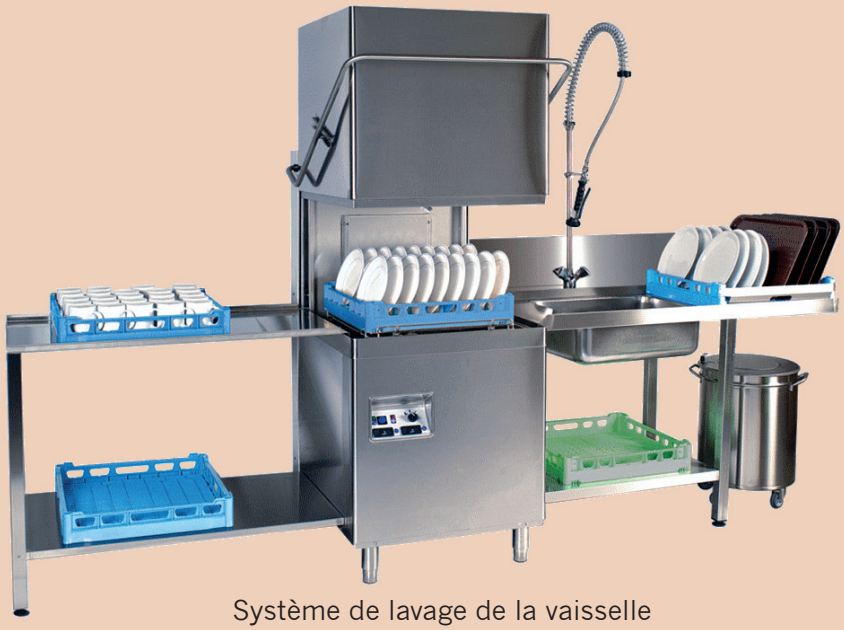
Le moulin à café

Le grill : pour réaliser des toasts

La machine à expresso

(Photos JFAS)

Les machines à laver



Système de lavage de la vaisselle

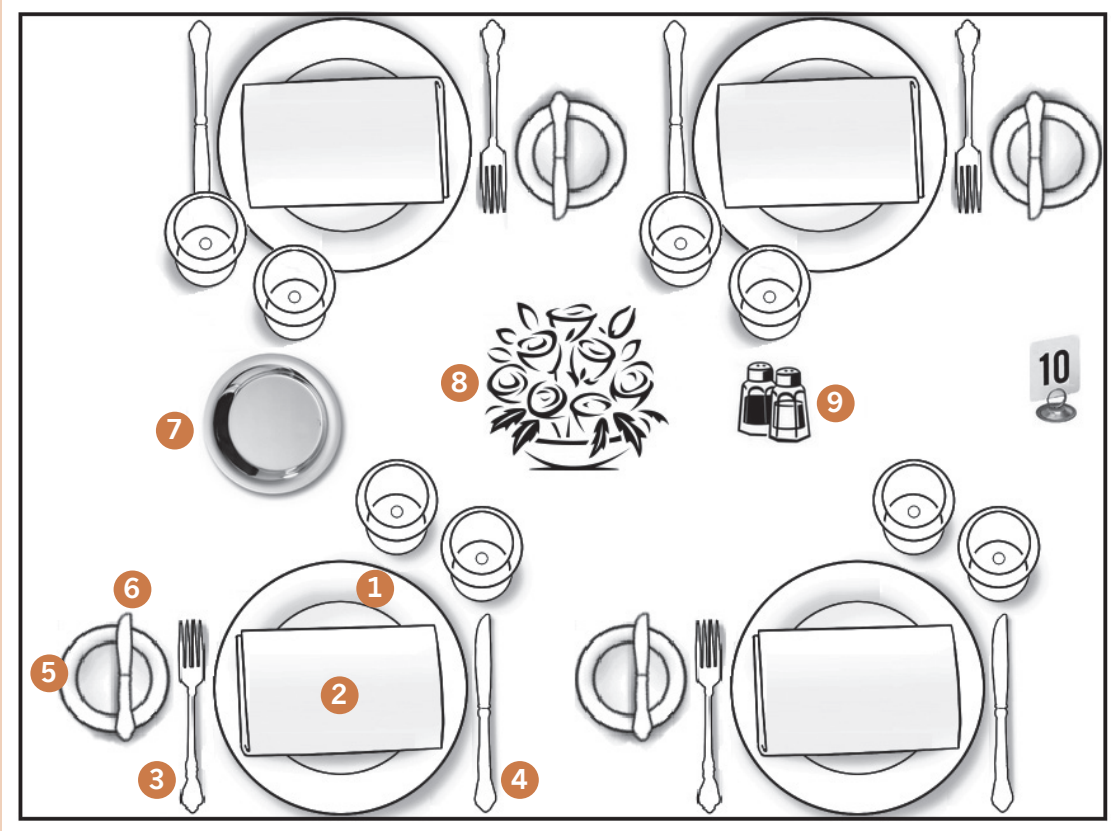
Machine à laver les verres

(Photos JFAS)

Citer les éléments de la mise en place à la carte

Objectif

La MISE EN PLACE «À LA CARTE» est utilisée lorsque les plats consommés par les clients ne sont _____ : le minimum de couverts est disposé sur la table. En fonction de la commande des clients, les autres couverts, mis en réserve dans la _____, seront mis à la disposition pendant le service, en utilisant une _____.



La mise en place à la carte _____

1 - Assiette de base		6 - Couteau à pain	
2 - Serviette		7 - Dessous de carafe	
3 - Fourchette de base		8 - Bouquet de fleur	
4 - Couteau de base		9 - Sel et poivre (ménages)	
5 - Assiette à pain		10 - Numéro de table	

Quel matériel de mise en place doit-on aussi préparer avant le service ?

-
-
-

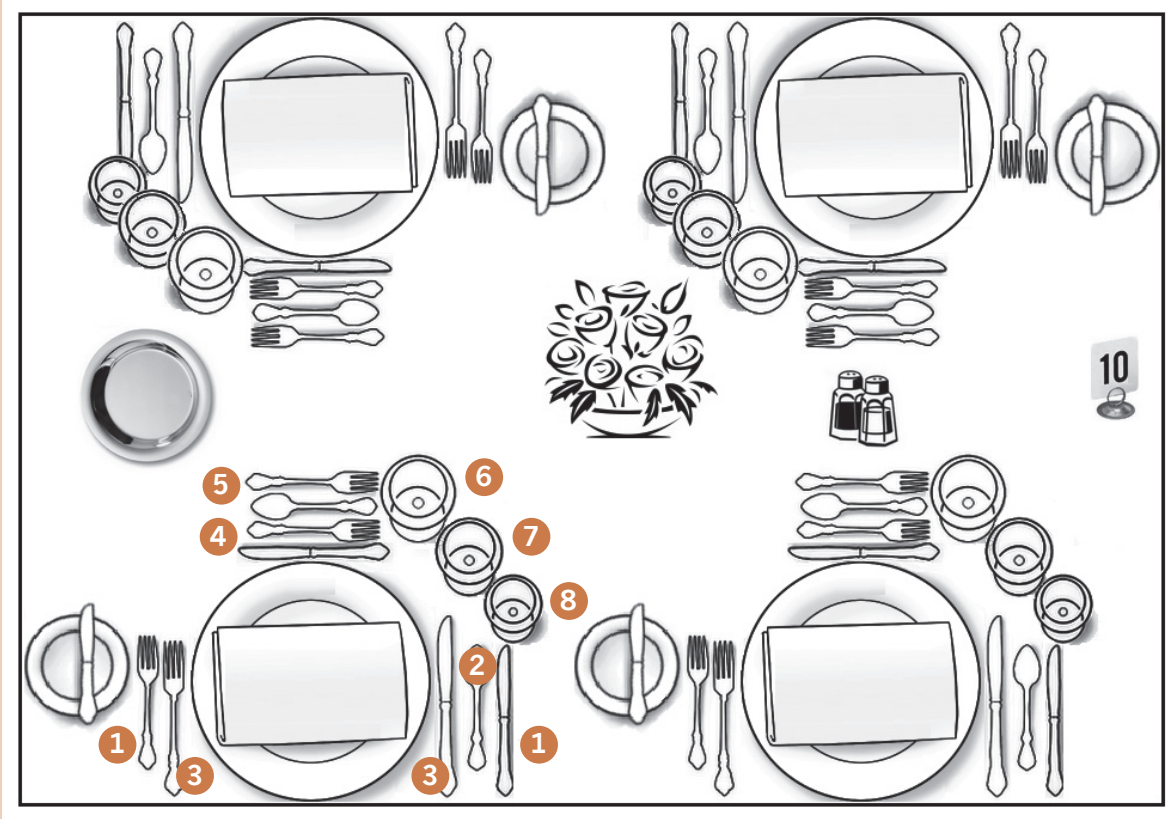
Le pliage des serviettes doit-il être systématique ?

Pour	Contre

Objectif

Citer les éléments de la mise en place «banquet»

Contrairement à la mise en place « », **LA MISE EN PLACE «BANQUET»** permet de déposer tous les couverts d'un menu sur la table : cette mise en place est adaptée aux banquets avec de nombreux convives ou aux restaurant servant de nombreux pensionnaires prenant tous le même repas : elle accélère le service.



La mise en place «banquet» ou «menu»

1 - Couverts pour l'entrée		5 - Couverts à dessert	
2 - Cuillère à entremets		6 - Verre à eau	
3 - Couverts plat principal		7 - Verre à vin rouge	
4 - Couverts à fromage		8 - Verre à vin blanc	

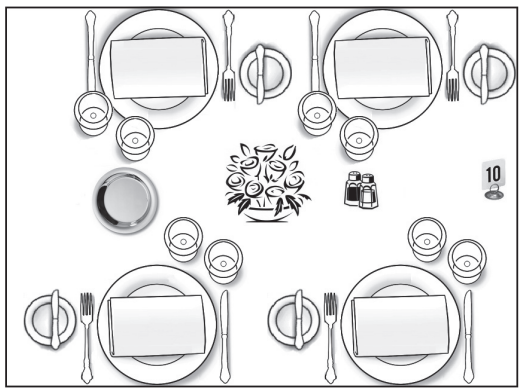
Imaginez un menu de votre région adapté à cette mise en place (à compléter avec le professeur) :

Entrée		**Vin**		
Sorbet				
Plat principal		**Vin**		
Fromage		**Vin**		
Dessert		**Vin**		

Tester vos connaissances !

1

Nommer ces mises en place et expliquer dans quelles situations vous les utilisez.

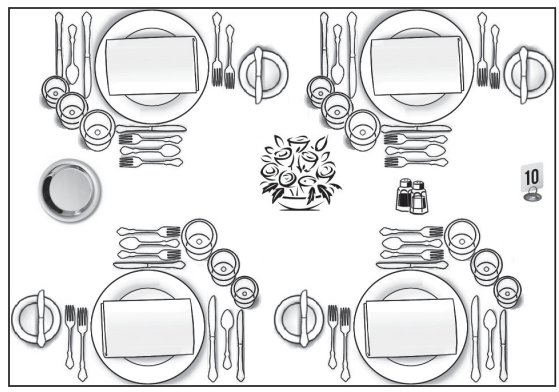


Mise en place :

Je l'utilise pour .....

.....

.....



Mise en place :

Je l'utilise pour .....

.....

.....

2

Vous travaillez dans un restaurant gastronomique où un déjeuner pour 12 personnes a été commandé. Vous organisez le service dont le menu est le suivant :

Soupe de poisson
Dorade grillée beurre de fenouil
Médaillon de veau aux morilles
Panaché de légumes
Assiette de fromages du pays
Soufflé chaud au Grand-Marnier
1 vin blanc sec - 1 vin rouge

Dessiner la mise en place type pour une personne dans le cadre ci-contre.

3

1 - Pourquoi utiliser un réchaud plutôt qu'une plaque chauffante pendant le service ?

.....

2 - Pourquoi utiliser une plaque chauffante plutôt qu'un réchaud ?

.....

3 - Pour quels types de vins utilise-t-on un seau à glace et un stand à vin ?

.....

4 - Quels types de plats ne doivent pas être clochés pendant le service ?

.....