

CAP

Restaurant

2^{ème}
année

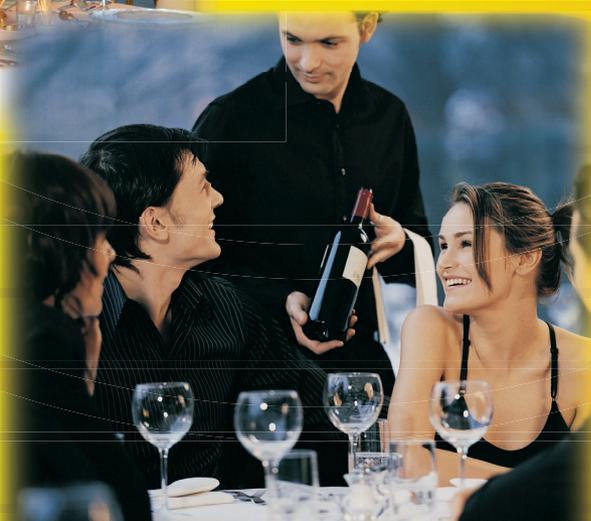
*Technologie
de restaurant*



*Connaissance et
commercialisation
des produits*



*Commercialisation des vins
Gastronomie régionale*



Directeur de collection : Jean-François Augez-Sartral

CAP 2^{ème} année

Restaurant

Technologie de restaurant
Connaissance et commercialisation
des produits

Commercialisation des vins
Gastronomie régionale

Version élève

Par Jean-François Augez-Sartral





Crédits illustrations et photos :

- Altus Communication (91)
- J.-F. Augez-Sartral

Exceptions :

- Photo couverture (gauche) et page 61 : © monticello / Thinkstock
- Photo couverture (bas, droite) et page 139 : © Digital Vision / Thinkstock
- Page 9, photo 3 : © Johan Schulé – <http://www.20th.ch>
- Page 164 : INAO
- Page 74, 75, 88, 90 à 94, 97, 98, 127 : signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine AOP et IGP
- Pages 54 et 59 : label Restaurateurs de France
- Pages 55 et 59 : Association Française des Maîtres Restaurateurs et marque Qualité Tourisme™

Avant-propos

Intéresser son auditoire constitue le fondement même du métier de professeur.

Je réfléchis sans cesse à la forme de mon enseignement. À l'écoute des apprenants et du temps présent, l'utilisation du multimédia et sa pertinence m'interpellent et me poussent à inventer, à expérimenter des outils pédagogiques issus de cette réflexion.

Au fil des années, mon raisonnement et mon travail m'ont conduit à créer des supports de cours originaux :

- d'abord, des manuels adaptés à la compréhension facilitée des cours
- puis des cédéroms interactifs.

Les cours proposés dans ce livre exposent des objectifs pédagogiques formulés de façon claire, univoque et précise. Chaque objectif décrit la capacité que les apprenants seront supposés avoir acquise à la fin de la séquence.

- Les objectifs de formation sont-ils cohérents avec le public concerné ? **OUI**
- Figurent-ils parmi les objectifs institutionnels définis dans le référentiel ? **OUI**
- Sont-ils transférables dans le milieu professionnel ? **OUI**
- Apportent-ils un savoir complémentaire et indispensable à l'apprenant ? **OUI**

La collection **ALTERNANCE** encourage les apprenants à participer aux cours de manière interactive :

- **OPTIMISATION DU TEMPS** : Chaque livre est proposé en deux versions : une version « élève » complétée en cours et une version « professeur ». L'objectif est de laisser à l'enseignant le temps d'expliquer l'essentiel d'un cours. L'élève a le temps de retranscrire les phrases et mots importants à retenir : la finalité consiste à ce qu'il assimile le sens des concepts abordés et leur utilité en milieu professionnel.
- **ADAPTATION** : L'enseignant est libre d'adapter le vocabulaire et les définitions à sa personnalité et à celle des personnes auxquelles il s'adresse.
- **PARTICIPATION** : Les fiches ont été utilisées concrètement auprès d'élèves : elles sont conçues pour favoriser la participation de l'auditoire pendant le cours.
- **ÉVALUATION** : Après le cours, l'utilisateur est encouragé à évaluer ses connaissances en dehors du centre de formation, seul ou accompagné par son entourage familial ou professionnel.

Des tests lui sont ainsi proposés à la fin de chaque chapitre. Ceux-ci contiennent notamment des questions directement issues des épreuves de CAP SERVICE EN SALLE récentes. Cela, dans le but de familiariser le futur candidat aux épreuves.

L'auteur

Avertissement : pour des questions de droits d'auteur, les étiquettes de vin présentées dans cet ouvrage sont fictives.

© Editions BPI 2015 - ISBN : 978-2-85708-5652

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays. « Le code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122.5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L.122-4). « Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. »

Technologie de restaurant

Chapitre 1 : La restauration commerciale

Citer les formules de restauration traditionnelle	Page 8
Citer les formules de restauration à thème	Page 10
Citer les formules de restauration rapide.....	Page 12
Citer d'autres formules de restauration	Page 14
Citer des formules de débit de boissons	Page 15
Test de connaissances.....	Page 16

Chapitre 2 : La restauration sociale -

Le marché de la restauration

Définir la restauration sociale	Page 17
Citer des formules de restauration sociale.....	Page 18
Citer les tendances du marché de la RHD.....	Page 19
Test de connaissances.....	Page 21

Chapitre 3 : Les approvisionnements

Situer l'économat dans un restaurant -	
Repérer les circuits des marchandises	Page 22
Citer les fonctions de l'économiste.....	Page 23
Connaître l'utilité d'une fiche de stock	Page 24
Être capable de compléter une fiche de stock	Page 25
Être capable de compléter un bon de commande	Page 26
Être capable de compléter un bon de livraison.....	Page 27
Test de connaissances.....	Page 28

Chapitre 4 : Les segments et les types de clientèle

Citer des segments de clientèle	Page 29
Citer des types de clients	Page 32
Test de connaissances.....	Page 35

Chapitre 5 : La gestion des groupes

Citer des repas servis aux groupes.....	Page 36
Citer les caractéristiques d'un buffet.....	Page 37
Nommer les carcasses destinées aux banquets.....	Page 39
Nommer les carcasses destinées aux séminaires	
et congrès	Page 41
Citer les étapes d'un séminaire.....	Page 42
Test de connaissances.....	Page 43

Chapitre 6 : Les modes de paiement • 1

Citer les modes de paiement :	
le transfert sur facture « hôtel »	Page 44
Citer les modes de paiement : le chèque bancaire ...	Page 45
Citer les modes de paiement :	
les espèces et les devises	Page 46
Citer les modes de paiement : le chèque de voyage. Page	47
Test de connaissances.....	Page 48

Chapitre 7 : Les modes de paiement • 2

Citer les modes de paiement : la carte de crédit.....	Page 49
Citer les modes de paiement : le titre de restaurant .	Page 50
Citer les modes de paiement : le chèque-vacances ..	Page 51
Test de connaissances.....	Page 52

Chapitre 8 : Le classement des restaurants

Citer le classement officiel des restaurants	Page 54
Savoir comment devenir « Restaurateur de France »	
ou « Maître Restaurateur ».....	Page 56
Citer et utiliser des guides de restaurants	Page 57
Test de connaissances.....	Page 59

Connaissance et commercialisation des produits

Chapitre 1 : Le poisson

Citer les critères de fraîcheur du poisson	Page 62
Citer les découpes du poisson	Page 63
Assurer le service des poissons fumés	Page 64
Citer les étapes du fumage du poisson	Page 65
Test de connaissances.....	Page 66

Chapitre 2 : Les poissons de mer

Citer des spécialités à base de poissons de mer	Page 67
Test de connaissances.....	Page 71

Chapitre 3 : Les crustacés et les fruits de mer

Citer des crustacés et des mollusques	
destinés à un plateau de fruits de mer	Page 72
Citer des coquillages destinés	
à un plateau de fruits de mer.....	Page 73
Citer le matériel et les produits destinés	
au service d'un plateau de fruits de mer	Page 74
Citer le matériel et les produits destinés	
au service des huîtres.....	Page 75
Test de connaissances.....	Page 76

Chapitre 4 : Les poissons d'eau douce

Citer des spécialités à base	
de poissons d'eau douce	Page 77
Assurer le service d'un mets spécial : le caviar	Page 80
Test de connaissances.....	Page 81

Chapitre 5 : Généralités sur la viande

Citer les types de viande	
et leurs critères de fraîcheur	Page 82
Citer les animaux de boucherie.....	Page 83
Citer et décrire les cuissons.....	Page 84
Citer les catégories de viande de boucherie	Page 85
Définir et citer les abats.....	Page 86
Test de connaissances.....	Page 87

Chapitre 6 : La charcuterie et les viandes

Définir et citer des charcuteries.....	Page 88
Citer des tailles et des garnitures à base	
de pommes de terre.....	Page 89
Citer des plats à base de viande de bœuf	Page 90
Citer des plats à base de viande de veau	Page 91
Citer des plats à base de viande de mouton	
et d'agneau.....	Page 92
Citer des plats à base de viande de porc	Page 93
Citer des plats à base de viande d'abats	Page 94
Test de connaissances.....	Page 95

Chapitre 7 : Les volailles

Définir et citer des volailles à chair blanche	Page 96
Définir et citer des volailles à chair brune	Page 97
Citer des plats à base de volaille	Page 98
Assurer le service d'un mets spécial : le foie gras....	Page 99
Test de connaissances.....	Page 100

Chapitre 8 : Les gibiers

Citer les principaux critères de commercialisation	
du gibier.....	Page 101
Citer des gibiers à poils	Page 102
Citer des gibiers à plumes	Page 103
Citer des gibiers élevés pour leur viande	Page 104
Citer des spécialités à base de gibier	Page 105
Test de connaissances.....	Page 106

Chapitre 9 : Les légumes

Connaître la saison et l'utilisation culinaire	
des légumes	Page 107
Citer des légumineuses et des « légumes oubliés » .	Page 110
Test de connaissances.....	Page 111

Chapitre 10 : Les fromages • 1

Citer les principaux critères d'un fromage AOP -	
Citer les neuf types de fromage.....	Page 112
Connaître les fromages AOP à pâte molle	
et croûte fleurie.....	Page 113
Connaître les fromages AOP à pâte molle	
et croûte naturelle ou «fromages de chèvre».....	Page 115
Connaître les fromages AOP à pâte molle	
et croûte lavée.....	Page 117
Test de connaissances.....	Page 119

Chapitre 11 : Les fromages • 2

Connaître les fromages AOP à pâte pressée	
non cuite	Page 120
Connaître les fromages AOP à pâte pressée cuite..	Page 122

Connaître les fromages AOP à pâte persillée	Page 124
Connaître les fromages à pâte fraîche,	
fondue et filée.....	Page 126
Citer les crèmes et beurres AOP et IGP de France .	Page 127
Reconnaître les fromages sur un plateau.....	Page 128
Adapter le vin à chaque type de fromage	Page 129
Test de connaissances.....	Page 130

Chapitre 12 : Les fruits

Connaître l'utilisation culinaire des fruits disponibles	
à l'année.....	Page 132
Connaître l'utilisation culinaire des fruits d'été	Page 133
Connaître l'utilisation culinaire des fruits d'hiver.....	Page 135
Citer des fruits exotiques	Page 136
Test de connaissances.....	Page 138

Commercialisation des vins - Gastronomie régionale

Chapitre 1 : La dégustation d'un vin

Citer les conditions et les étapes de la dégustation	Page 140
Être capable de déguster un vin	Page 141
Être capable de décrire simplement un vin	Page 144
Test de connaissances.....	Page 145

Chapitre 2 : Le Bordelais

Repérer les terroirs du Bordelais sur une carte	Page 146
Citer des spécialités de la région bordelaise.....	Page 147
Proposer des vins régionaux	Page 148
Test de connaissances.....	Page 149

Chapitre 3 : La Bourgogne • 1

Repérer les terroirs de la Bourgogne sur une carte	Page 150
Repérer les terroirs de Chablis sur une carte.....	Page 151
Repérer les terroirs de la Côte de Nuits	
sur une carte	Page 152
Repérer les terroirs de la Côte de Beaune	
sur une carte	Page 153
Citer des spécialités de la Bourgogne	Page 154
Test de connaissances.....	Page 155

Chapitre 4 : La Bourgogne • 2

Repérer les terroirs de la Côte Chalonnaise	
sur une carte	Page 156
Repérer les terroirs du Mâconnais sur une carte....	Page 157
Citer des spécialités de la Bourgogne	Page 158
Repérer des erreurs sur une carte des vins.....	Page 159
Test de connaissances.....	Page 160

Chapitre 5 : Le Beaujolais

Repérer les terroirs du Beaujolais sur une carte.....	Page 161
Citer les étapes de l'élaboration des vins primeurs.	Page 162
Citer des spécialités du Beaujolais.....	Page 163
Test de connaissances.....	Page 164

Chapitre 6 : La Vallée du Rhône

Repérer les terroirs des Côtes du Rhône du nord	
sur une carte	Page 165
Repérer les terroirs des Côtes du Rhône du sud	
sur une carte	Page 166
Citer des spécialités de la vallée du Rhône	Page 167
Test de connaissances.....	Page 168

Chapitre 7 : La Provence

Repérer les terroirs de Provence sur une carte.....	Page 169
Citer des spécialités de Provence.....	Page 170
Test de connaissances.....	Page 171

Chapitre 8 : La Corse

Repérer les terroirs de la Corse sur une carte	Page 172
Citer des spécialités de Corse.....	Page 173
Citer les étapes de l'élaboration des VDN blancs....	Page 174
Test de connaissances.....	Page 175

Chapitre 9 : Le Languedoc-Roussillon

Repérer les terroirs du Languedoc-Roussillon	
sur une carte	Page 176
Citer des spécialités du Languedoc-Roussillon	Page 177
Citer les étapes de l'élaboration des VDN rouges...	Page 178
Compléter une carte d'apéritifs du sud de la France	Page 179
Test de connaissances.....	Page 180

Chapitre 10 : Le Sud-Ouest

Repérer les terroirs du Sud-Ouest sur une carte.....	Page 182
Citer des spécialités du Sud-Ouest.....	Page 183
Test de connaissances.....	Page 186

Chapitre 11 : Le Val de Loire

Repérer les terroirs du Val de Loire sur une carte ..	Page 187
Repérer les terroirs du Pays nantais sur une carte .	Page 188
Citer des spécialités du Pays nantais	
et de Bretagne	Page 189
Repérer les terroirs de l'Anjou sur une carte	Page 190
Citer des spécialités de l'Anjou	Page 191
Repérer les terroirs de la Touraine sur une carte....	Page 192
Citer des spécialités de la Touraine.....	Page 193
Repérer les terroirs du Centre sur une carte.....	Page 194
Citer des spécialités du Centre	Page 195
Test de connaissances.....	Page 196

Chapitre 12 : L'Alsace et la Lorraine

Repérer les terroirs de l'Alsace et de la Lorraine	
sur une carte	Page 197
Citer des spécialités de l'Alsace	Page 198
Test de connaissances.....	Page 199

Chapitre 13 : La Champagne

Repérer les terroirs de Champagne sur une carte..	Page 200
Citer des spécialités de Champagne	Page 201
Repérer des erreurs sur une carte des vins	Page 202
Test de connaissances.....	Page 203

Chapitre 14 : Le Jura

Repérer les terroirs du Jura sur une carte	Page 205
Citer les étapes de l'élaboration du vin jaune	Page 206
Citer les étapes de l'élaboration du vin de paille....	Page 207
Citer des spécialités de Franche-Comté	Page 208
Test de connaissances.....	Page 209

Chapitre 15 : La Savoie

Repérer les terroirs de la Savoie et du Bugey	
sur une carte	Page 210
Citer des spécialités de Savoie.....	Page 211
Test de connaissances.....	Page 212

Chapitre 16 : L'Auvergne

Repérer les terroirs de l'Auvergne sur une carte.....	Page 213
Citer des spécialités de l'Auvergne.....	Page 214
Test de connaissances.....	Page 215

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 tâches 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

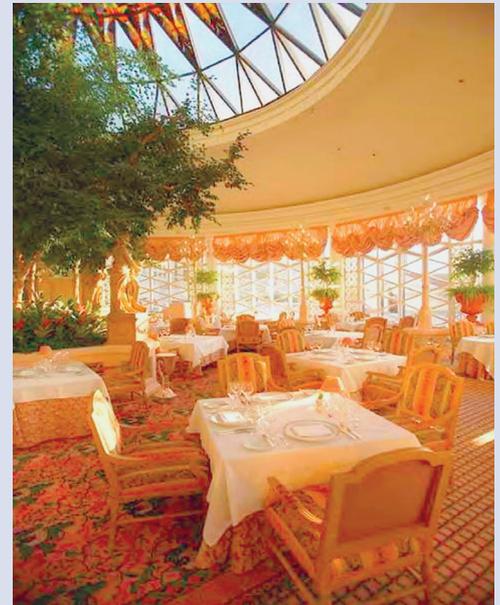
Technologie de restaurant



**Objectif****Citer les formules de restauration traditionnelle • 1*****Quel est le but de la restauration commerciale ?***

Ce restaurant très confortable, au décor luxueux, propose une cuisine créative avec des produits nobles raffinés, se fondant avec les traditions culinaires.

Le service est réalisé par du personnel hautement qualifié. La clientèle est internationale : chacun doit parler au moins une langue vivante étrangère. Cette formule laisse une part importante de créativité au cuisinier.



■ **Il est vivement conseillé par les guides culinaires :**

■ **Exemples de restaurants gastronomiques renommés :**

■ **Ticket moyen (pour un repas complet) :**

■ **En connaissez-vous dans votre région ?**

Qu'est-ce qu'un ticket moyen ?

Ce restaurant confortable propose une cuisine traditionnelle d'excellente qualité. Le service est réalisé par du personnel qualifié mais la brigade de salle dépend de la taille de l'établissement. Le responsable de la salle devrait parler au moins une langue vivante étrangère.



■ **Ticket moyen (pour un repas complet) :**

■ **En connaissez-vous dans votre région ?**



Citer les formules de restauration traditionnelle • 2

Objectif

Ce restaurant confortable propose une cuisine traditionnelle, servie rapidement : choucroute, pot-au-feu, poissons, crustacés, fruits de mer, etc.

Le décor de la salle varie selon la classe de l'établissement : fonctionnel ou luxueux.

Le personnel de salle doit être qualifié et rapide. Ces restaurants ouvrent tôt le matin et ferment tard le soir : en général, ouverts de 6h00 à minuit.

■ **Enseignes connues :**

■ **Ticket moyen (pour un repas complet) :**

■ **En connaissez-vous dans votre région ?**



Situé sur la plage, ce restaurant a une ambiance conviviale et détendue. La carte est simple : salade, poissons grillés, grillades, coupes glacées, etc.

Le personnel de salle doit être rapide et capable de créer une atmosphère sympathique et décontractée.

■ **Ticket moyen (pour un repas complet) :**

■ **En connaissez-vous dans votre région ?**



Situé en bord de route, il est équipé d'un grand parking destiné notamment aux camions des chauffeurs routiers qui s'y arrêtent. Il propose une cuisine traditionnelle simple, nourrissante et aux prix attractifs. Ambiance simple et conviviale. Service rapide.

■ **Ticket moyen (pour un repas complet) :**

■ **En connaissez-vous dans votre région ?**





Objectif

Citer les formules de restauration à thème • 1

Qu'est-ce qu'un restaurant à thème ?

Exemples :

Concernant certains thèmes exotiques, les médias parlent aussi de [REDACTED].

Un restaurant [REDACTED] propose plusieurs thèmes sur un même site.

■ Ticket moyen (pour un repas complet) :

[REDACTED]



Façade d'un restaurant japonais



[REDACTED]

Ce restaurant, sur le thème de l'Italie, propose une carte de pizzas, de pâtes et d'autres spécialités italiennes avec une décoration adaptée. Le personnel de salle doit être rapide et capable de **créer une atmosphère sympathique et détendue**.

Certaines chaînes sont spécialisées sur ce thème et proposent aussi une livraison à domicile.

Enseignes connues :

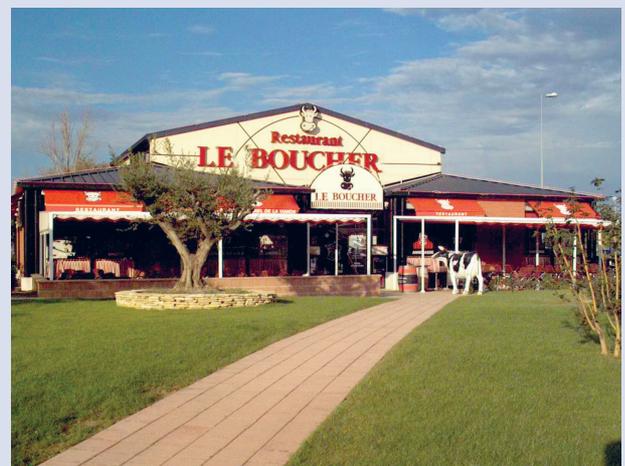
[REDACTED]

[REDACTED]

Ce restaurant propose une carte de grillades (viande ou poisson), de salades et de desserts. La salle est décorée de façon plutôt rustique, évoquant parfois la légende « western » ou la campagne.

Enseignes connues :

[REDACTED]





Citer les formules de restauration à thème • 2

Objectif



Ce restaurant propose la découverte des vins en les servant au verre avec des spécialités de terroir : charcuterie, fromages, foie gras, etc.

L'ambiance y est décontractée et très conviviale.

proposé une cuisine de terroir réalisée à partir de produits locaux. La décoration y est rustique, campagnarde ; l'ambiance est simple, conviviale, voire familiale.

La constitue une activité annexe à celle d'agriculteur : on y sert au minimum 50 % d'aliments produits dans la ferme.



Ce restaurant propose des galettes de sarrasin, spécialités bretonnes accommodées de multiples façons. On peut y déguster du cidre. La décoration rappelle les maisons bretonnes.



Ce type de restaurant propose le «rêve américain» dans un cadre rappelant les USA des années 1950, ou l'univers des films américains. Attention : il est différent du steak house et du fast-food.

Enseignes connues :



Objectif

Citer les formules de restauration rapide • 1

Qu'est-ce que la restauration rapide ?

La décoration est très fonctionnelle : les restaurants sont agencés pour une **rotation rapide des tables**. Les cartes des mets et des boissons sont affichées au comptoir à la vue des clients. Des écrans mettent les produits clairement en avant.

Ticket moyen (pour un repas complet) : (Toutes Taxes Comprises - Services Compris)

Qu'est-ce que la rotation des tables ?

Plus la rotation est élevée plus les tables reçoivent de clients : vu le **ticket moyen** bas des restaurants rapides, ils ont intérêt à avoir une rotation des tables élevée.

Carte simple composée de sandwiches américains variés, de salades et de desserts affichés au comptoir à la vue des clients.

Les plats peuvent être servis aux automobilistes dans le cadre du .

Enseignes connues :

L'enseigne propose des sandwiches mexicains.

L'enseigne propose des sandwiches variés faits minute.



Déclinaison française de la restauration rapide : elle propose en général des sandwiches chauds réalisés avec du pain de boulangerie.

Les produits proposés à la carte revendiquent leur origine française : viande, fromage, boissons, etc.

Enseigne connue :





Citer les formules de restauration rapide • 2



Carte simple composée de sandwiches variés (dont le consommé dans tout le Moyen-Orient) et de salades.

Assortiment de sandwiches, saucisses, hamburgers et frites proposé en ville, en bord de routes ou dans les fêtes foraines. Souvent à emporter, parfois à consommer sur place.

Enseigne connue :



Le consommateur y trouve des assortiments salés et sucrés de viennoiseries : croissants, pains aux raisins, pains au lait, etc. Des variantes existent sur le thème de la tarte.

Le client insère des pièces de monnaie et choisit son sandwich, sa confiserie ou sa boisson. Certaines machines proposent des plats chauds : pommes frites, pizzas, sandwiches chauds.

Une personne réapprovisionne régulièrement la machine, l'entretient et collecte l'argent.



Des camionnettes aménagées spécialement pour la préparation de plats chauds et froids se garent dans la rue avec autorisation de la mairie en payant des droits. Tous les thèmes peuvent être proposés à la clientèle à qui cette formule plaît beaucoup.



**Objectif****Citer d'autres formules de restauration**

Les plats cuisinés et les boissons sont proposés à la vue des clients sur des buffets réfrigérés ou chauffés. Les clients se servent sur des plateaux. Les cafétérias se situent en ville et/ou dans des centres commerciaux.

Enseignes connues : _____



Cuisine industrielle qui produit de nombreux repas chaque jour et livrés par camions aux collectivités clientes :

Vu le grand nombre de repas préparés et la fragilité des consommateurs (enfants, personnes âgées, malades), l'hygiène y est très contrôlée.

Enseignes connues : _____

■ **Dans les trains :** des trains de luxe possèdent un _____ aménagé en restaurant avec cuisine élaborée et personnel hautement qualifié.

Dans les trains classiques, les voyageurs achètent des plats simples, chauds ou froids dans un wagon équipé comme un snack. Le personnel assure aussi un service ambulancier avec un chariot.

Dans les TGV, les voyageurs peuvent se faire servir un plateau repas commandé à un steward ou une hôtesse.

■ **Dans les avions :** une hôtesse ou un steward apporte au passager un plateau repas plus ou moins élaboré selon la classe et la durée du voyage. La préparation de ces plateaux est confiée à des spécialistes constitués en cuisines centrales autour des grands aéroports internationaux.

Exemple : _____

■ **Sur les paquebots de croisière :** les paquebots de croisière ont un service de restauration très organisé car de nombreux repas y sont servis toute la journée. Toutes les formes de restauration y sont présentes : gastronomique, traditionnelle, internationale, self, à l'étage.

Entreprises connues : _____



Plateau repas dans un avion



Restaurant sur un paquebot



Objectif

Citer des formules de débit de boissons

Établissement spécialisé dans le service de boissons chaudes : nombreuses sortes de cafés, chocolats, thés servis avec des gâteaux : cookies, cakes, viennoiseries, etc.

Enseigne connue :

Dans les grands hôtels internationaux, le **coffee shop** est aussi le restaurant où les petits déjeuners sont servis le matin. Puis, pour les services du midi et du soir, on y propose une cuisine simple et rapide : salades, grillades, sandwiches variés.



Bar à jus de fruit

On y sert avant tout des boissons mais la clientèle peut aussi y consommer des sandwiches, des croque-monsieur ou un plat du jour.

Citons des :

■	cocktails de fruits et de légumes.
■	service de champagne.
■	service de cocktails.
■	ambiance feutrée. Service de cocktails.
■	ambiance espagnole.

Qu'est-ce que l'«After Work» ?

Qu'est-ce que l'«Happy Hour» ?

Qu'est-ce que l'«Open Bar» ?

À la fois bar et restaurant, cet établissement propose une carte simple de plats chauds et simples, notamment des spécialités britanniques ou irlandaises (*kidney pie*). Il y a un large choix de bières (*Guinness*). L'ambiance agrémentée de musique y est très détendue.

Le client consomme des boissons et des plats simples tout en utilisant un ordinateur pour naviguer sur Internet ou pour jouer à des jeux en réseau.



Intérieur d'un pub



Tester vos connaissances !

1

Définir les termes professionnels suivants :

Restaurant à thème	
Food court	
After work	
Bubble bar	
Open bar	
Happy hour	

2

Vous travaillez dans un restaurant traditionnel de 30 tables. Ce soir, il a réalisé 2 484 € de chiffre d'affaires avec 108 clients et 45 tablées... Définir et calculer les données ci-dessous :

	Définition	Calcul
Ticket moyen		
Rotation de tables		

3

Préciser à quel type de restaurant correspondent les chaînes ou les restaurants suivants :

- Courtepaille
- Quick
- La Tour d'Argent
- Pizza Hut
- Flunch
- Sodexo France
- Les 3 Brasseurs
- Chipotle
- Servair
- Hippopotamus
- Subway
- Paul Bocuse
- Big Fernand