

ENSEIGNEMENT - FORMATION - RESTAURATION - HÔTELLERIE

de MODULES TECHNOLOGIE RESTAURANT



tome 2
VERSION ÉLÈVE



BEP - CAP



APPRENTISSAGE - FORMATION

de **MODULES TECHNOLOGIE RESTAURANT**

BEP - CAP

TOME 2

**Isabelle Saujot - Michel Strauss
Michel Muschert**

BEP - CAP

APPRENTISSAGE - FORMATION

**VERSION
ÉLÈVE**

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION RESTAURATION - HÔTELLERIE

- LA CUISINE DE REFERENCE (Edition 2002) version complète
Techniques et préparations de base + Fiches techniques de fabrication
par *Michel Maincent*
 - LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (en deux volumes)
Tome 1 : les techniques et préparations de base
Tome 2 : les fiches techniques de fabrication - par *Michel Maincent*
 - CUISINE DE RÉFÉRENCE (édition 93 en un seul livre)
Préparations et techniques de base - Fiches techniques de fabrication
par *Michel Maincent*
 - TECHNOLOGIE CULINAIRE (tous niveaux) - Personnel, équipements, matériel, produits,
Hygiène et sécurité - par *Michel Maincent*
 - TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE
Fiches techniques de fabrication - par *Michel Maincent*
- Edition en langue anglaise :*
- PRACTICAL KITCHEN WORK
The basic arts of cooking - par *Michel Maincent, traduction Michael Anker*
 - LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE - par *Dominique Béhague*
 - MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE en 2 ouvrages : livre du professeur, livre de
l'élève (Fiches évaluation incluses) - par *M. Faraguna et M. Muschert*
 - LA CUISINE DE COLLECTIVITE, techniques et méthodes pour la réalisation de fiches
techniques de cuisine et de pâtisserie - par *M. Grossmann et A. Le franc*
 - MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP
Tome 1 - Versions Professeur et Elève - par *I. Saugot, M. Strauss et M. Muschert*
 - CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE
Bac Techno hôtellerie Seconde
Bac Techno hôtellerie Première - par *Stéphane Ollivier*
 - SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT
Tome 1 : un savoir professionnel pour un service de qualité (mise à jour 2003)
Tome 2 : mise à jour 2002 - par *Christian Ferret*
 - TP RESTAURANT (tous niveaux) - par *Christian Ferret*
 - CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION
par *Christian Ferret et Jean-Michel Framery*
 - PRODUITS DE RESTAURANT - par *P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry*
 - TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT
Tome 1 : Préparations - Découpages - Flambages - par *T. Boulicot et D. Jeuffrault*
Tome 2 : Mise en place - Décoration - Service - par *Thierry Boulicot*
 - DICTIONNAIRE DE RESTAURANT - par *Bernard Galliot*
 - LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT (Edition 2005)
Elaboration - Origines - Dégustation - Conservation - Service - par *Paul Brunet*
 - LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS (Edition 2004)
Origines - Productions - Cépages - Caractères - Accords vins et mets - par *Paul Brunet*
 - VINS ET AUTRES BOISSONS (BEP-CAP) - par *Paul Brunet*
 - PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS
Etudes sur les boissons - Cocktails - Technologie du bar - Gestion
par *Michel Cailhol et Bernard Grosselin*
 - PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE
 - GESTION DE L'ENTREPRISE en 2 tomes (Bac. Pro. Restauration 1^{ère}
et 2^{ème} années) (édition 2003) - par *Nicole Bach et Jean-Claude Oulé*
 - GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par *M.N. Bontoux et F. Pierson*
 - GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale) + Corrigé
par *J.J. Cariou et M. Leurion*
 - CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par *Florent Rey et J.J. Cariou + Corrigé*
 - CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
14 premiers cas + Corrigé - 16 cas suivants + Corrigé - par *Florent Rey*
 - TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION (BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère}
et 2^{ème} année) en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP
par *Jean-Claude Oulé*
 - DROIT DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (avec mise à jour) - par *Renée Graglia*
 - DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par *Renée Graglia*
 - DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par *Renée Graglia*
 - DROIT (BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année) - par *J.J. Cariou, J.C. Oulé*
 - ÉCONOMIE ET DROIT (Bac. Techno. Hôtellerie - Seconde) -
par *Renée Graglia et Jean-Luc Cordon*
 - ÉCONOMIE ET DROIT - Dossiers d'activité (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par *Jean-Jacques Cariou et Florent Rey*
 - ÉCONOMIE D'ENTREPRISE (BTS Hôtellerie-Restauration) - par *J.P. Barret*
 - MATHÉMATIQUES - Méthodes et Exemples - Bac Techno Hôtellerie - par *C. Charrier*
 - DICTIONNAIRE DE MARKETING - par *J.J. CARIOU*
 - MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. Et BTS Tourisme)
1^{ère} année + Corrigé - par *Corinne Van der Yeught*
 - MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)
2^{ème} année + Corrigé - par *Corinne Van der Yeught*
 - L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE - Version professeur, version élève
par *Robert Bruzzese et Didier Touraille*
 - HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (BTS Hôtellerie-
Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année) - par *Jean-François Coutelou et Jean Hannedouche*
 - ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER
Bac. Techno. Hôtellerie Terminale en 2 ouvrages : version professeur, version élève
Bac. Techno. Hôtellerie Première en 2 ouvrages : version professeur, version élève
Bac. Techno. Hôtellerie Seconde en 2 ouvrages : version professeur, version élève
par *M. Hartbrot et B. Leproust*

- A SU SERVICIO - Bac Techno Première et Terminale - par *Michèle Covain Geliot*
- BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT (CAP-BEP 1^{ère} année)
en 2 ouvrages : version professeur, version élève + Corrigé - par *G. Czapiewski,
M. C. Lefer et F. Mainot*
- L'ALLEMAND EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers - par *Elisabeth Brikké*
- L'ESPAGNOL EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers - par *Elisabeth Brikké*
- ANGLAIS BAC PRO Livret d'exercices + corrigé - par *Gilles Raguin*
- L'ANGLAIS EN 10 LECONS - restaurant (Edition 99) - en 3 ouvrages : livre
du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - par *Elisabeth Brikké*
- L'ANGLAIS EN 10 LECONS - cuisine (Edition 00) - en 3 ouvrages : livre du professeur,
livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - par *Elisabeth Brikké*
- LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise - par *Dieudonné Zélé*
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE (CAP-BEP)
Nutrition - Microbiologie - Règles d'hygiène - par *Dominique Brunet-Loiseau*
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION - Besoins et rations alimentaires
Menus - Régimes simples - par *Dominique Brunet-Loiseau*
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION
en 3 ouvrages : version professeur, version élève (fiches d'évaluation incluses),
matrices pour transparents - par *M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert*
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT avec 7 fiches d'auto-
évaluation - en 3 ouvrages : version professeur, version élève, matrices pour transparents
par *M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert*
- NUTRITION - ALIMENTATION - 55 fiches techniques (BEP carrières sanitaires et
sociales) - par *Brigitte Rougier*
- TECHNOLOGIE : Equipement - entretien - alimentation - 51 fiches techniques
(BEP carrières sanitaires et sociales) + Corrigé - par *Brigitte Rougier et Alain Chrétien*
- TECHNOLOGIE : Ergonomie- Qualité - Animation- Technologie des Produits - 63 fiches
(BEP carrières sanitaires et sociales) - par *M.F. Collombet et S. Goussé + Corrigé*
- SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO + Corrigé
par *B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébaud*
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS
Assiettes - Plats - Buffets froids - par *Jean-Pierre Lebland et Olivier Dugabelle*
- L'ART DES PRÉSENTATIONS - Assiettes - Plats - Buffets et tables dressés -
Pièces factices - Techniques de décors - Canapés - par *J.P. Lebland*
- ANNALES Bac. Pro. Restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1994 - 1995
- ANNALES Bac. Pro. Restauration : sujets 1996 - 1997 - 1998 - 1999
- ANNALES Bac. Pro. Restauration : sujets et corrigés 2000 - 2001 - 2002
- ANNALES BEP hôtellerie-restaur./CAP cuisine - restaur.-hébergement : 1998
- ANNALES BTS hôtellerie-restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1997 - 1998

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - TOURISME

- DROIT DU TOURISME (BTS Tourisme-Loisirs) - par *Danièle Rubio-Ayache*
- L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES - par *Elisabeth Brikké*
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME - par *J.C. Dinety et E. Proust*
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX - par *M. Cogen-Vermesse,
J.C. Dinety et E. Proust*
- LA FRANCE DES PATRIMOINES (BTS Tourisme) - par *J.C. Dinety, E. Proust, R. Rossi*

Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

- BEP - TECHNOLOGIE CULINAIRE
par *Michel Maincent, Robert Labat et Richard Leman*
- BEP - TECHNOLOGIE RESTAURANT + CAHIER D'EXERCICES
par *Christian Ferret*
- BEP - ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE
+ Corrigé - Edition mise à jour - par *Christiane Balanger*
- BEP - SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé
par *Brigitte Rougier et Alain Chrétien*
- CAP - TECHNOLOGIE CULINAIRE
par *Michel Maincent, Robert Labat, Richard Leman*

Collection CAP RESTAURANT - CUISINE - SERVICES HÔTELIERS FORMATION PAR ALTERNANCE

- CAP - RESTAURANT 1^{ère} année et 2^{ème} année - Version Professeur - Version Elève
par *Jean-François Augez-Sartral*
- CAP - SERVICES HÔTELIERS 1^{ère} année et 2^{ème} année - Version Professeur -
Version Elève - par *Jean-François Augez-Sartral*
- CAP - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE + Corrigé
par *Christine Balanger*

Collection BEP et CAP RESTAURANT - CUISINE LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES

- BEP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE
par *Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson*
- CAP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES RESTAURANT - par *Olivier Sapelkine*
- CAP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE
par *Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson*
- CAP - SCIENCES APPLIQUÉES - Alimentation - Hygiène - Équipements + Corrigé
par *M.F. Jan, D. Legrand*

NOTES DES AUTEURS

Cet ouvrage reste fidèle aux partis-pris de la collection “Modules de...” : clarté, précision, méthode, tout en privilégiant l’illustration (reconnaître c’est déjà connaître). Nous gardons toujours à l’esprit qu’il est avant tout destiné à l’élève.

Pour être efficace, ce manuel doit être associé aux Fiches d’Évaluation parce qu’elles ne sanctionnent pas mais au contraire (auto) évaluent les acquis et les manques dans un esprit toujours ludique.

Afin d’être suffisamment précis, il était nécessaire de citer certaines marques commerciales. Ces citations sont faites à titre gratuit et ne constituent pas une appréciation sur les marques mentionnées.

LES AUTEURS REMERCIENT VIVEMENT :

TOUS CEUX QUI, DE PRÈS OU DE LOIN, PAR LEURS ENCOURAGEMENTS, CONSEILS, MISE À DISPOSITION DE DOCUMENTS ET/OU PHOTOS ONT PERMIS LA RÉALISATION DE CET OUVRAGE ET NOTAMMENT DES PAGES “DOSSIERS”

- L'ARNSBOURG À BAERENTHAL (57)
- HÔTEL BEL-AIR À ECHTERNACH (LUX.)
- LE BISTROT DES SAVEURS (57)
- BRASSERIE FLO (57)
- MAÎTRE KANTER (57)
- LES 3 BRASSEURS (57)
- LES ALÉRIIONS (57)
- LE MONTÉCRISTO (57)
- MAMA MIA (57)
- RESTAURANT KIM D'ASIE (57)
- BUFFALO GRILL (57)
- HIPPOPOTAMUS (75)
- COURTE PAILLE (57)
- CRÊPERIE SAINT-MALO (57)
- LA CRÊPERIE (57)
- LA FERME AUBERGE DE RONDE-FONTAINE (54)
- LE BAR À VIN (57)
- CASINO CAFÉTÉRIA (57)
- FLUNCH (57)
- LECLERC CAFÉTÉRIA (57)
- HÔTEL SAINT-HUBERT (57)
- L'ATELIER DU TRAITEUR (57)
- MAC DONALD'S (57)
- QUICK (57)
- BRIOCHE DORÉE (57)
- DÖNER KEBAB (57)
- PIZZA BENY'A (57)
- BRASSERIE LIPP (75)
- LE GRAND VÉFOUR (75)
- CAFÉ PROCOPE (75)
- LA MÈRE POULARD (50)
- LES RESTAURANTS DU CŒUR
- MARC VEYRAT
- MAGAZINE PROCHE DE VOUS
- NÉORESTAURATION MAGAZINE
- THURIÈS MAGAZINE GASTRONOMIE
- CHD GÉNÉRATION - L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE
- L'HÔTELLERIE RESTAURATION MAGAZINE
- REST'HO NEWS
- AZURLOG
- LA REVUE DES VINS DE FRANCE
- LE RÉPUBLICAIN LORRAIN (57)
- LE GUIDE ROUGE 2006
- EDITIONS JEANNE LAFFITTE
- CENTRE DE RECHERCHE ET D'INFORMATION NUTRITIONNELLES
- COACH OMNIUM
- SYNDICAT DES FABRICANTS INDUSTRIELS DE GLACES, SORBETS ET CRÈMES GLACÉES

AINSI QUE :

LES ÉLÈVES, LES ENSEIGNANTS, LA DIRECTION DU LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-ANDRÉ À OTTANGE.

RÉDACTION : ISABELLE SAUJOT ET MICHEL STRAUSS.

MISE EN FORME, PHOTOS (SAUF MENTION CONTRAIRE), **ILLUSTRATIONS** : MICHEL MUSCHERT ET JULIEN DEGRAEVE POUR LE DESSIN EN PAGE 127.

(EN COUVERTURE : LES ÉLÈVES DU LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-ANDRÉ À OTTANGE).

INFOGRAPHIE : M. MUSCHERT, MARIA ET SERGE MATH.

DES REMARQUES, DES SUGGESTIONS, DES CRITIQUES ? m.strauss.cdt@scolalor.tm.fr



DANS LA COLLECTION “MODULES DE...” AUX ÉDITIONS BPI

■ **MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT** (I. SAUJOT - M. STRAUSS - M. MUSCHERT) TOME 1

■ **MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE** (M. FARAGUNA - M. MUSCHERT) TOME 1

■ **MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE** (M. FARAGUNA - M. MUSCHERT) TOME 2

GRAND PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE (2003)

■ **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION** (M. FARAGUNA - M. MUSCHERT - J. REILAND) GRAND PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE (1999)

■ **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT** (M. FARAGUNA - M. MUSCHERT - J. REILAND)



PRÉFACES

MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT

Qu'est-ce qu'un restaurant ? C'est un lieu où se retrouvent les familles, les amis, ceux qui profitent d'un repas pour entretenir ou sceller des relations professionnelles... Tous viennent chercher un moment de convivialité à partager. Leurs attentes diffèrent selon les événements du moment.

Le meilleur Chef de cuisine ne peut aller jusqu'au bout de son art sans la complicité et le professionnalisme de la brigade. Il s'agit bien de mettre en place tous les ingrédients indispensables au déroulement d'un service réussi : «une équipe performante, dans un cadre irréprochable à disposition d'une clientèle exigeante».

Ce manuel foisonne d'informations qui répondent à ces exigences. Les illustrations le rendent vivant et compréhensible de tous. Les «incontournables» y sont répertoriés : des arts de la table en passant par les locaux, le mobilier, les supports de vente. Une large part est consacrée à l'organisationnel et au comportemental. Une approche simple et intéressante sur l'élaboration des vins boucle la démarche.

Sa conception permet une souplesse d'utilisation en fonction des besoins, des envies, des conceptions de chacun. Un manuel de base qui aide à la mémorisation par l'image, les schémas, l'actualité et recentre sur l'essentiel.

Les professionnels en herbe... régalez-vous...

Danièle Philippe

Inspecteur de l'Éducation Nationale

Académie de Nancy-Metz

Le premier tome de Technologie de restaurant s'est distingué par sa rigueur, l'ouverture à l'exercice du métier et bien d'autres vues permettant à chacun(e) d'évoluer à son rythme, d'affûter sa curiosité.

Ce second tome est de la même veine et provoque toujours autant l'intérêt ; l'information, claire, les suppléments appropriés situent le Service dans ses diverses réalités.

Un bien bel ouvrage offrant l'essentiel et son complément tout à la fois guide et recueil rehaussé par les dessins de l'ami Muschert dont la plume, trempée dans l'humour, s'invite ici, une dernière fois, avec bonheur.

Roland Chevalier

Ancien I.E.N. Éco-Gestion,

responsable de la filière Hôtellerie-Restauration

Par sa conception aérée, ludique et interactive, ce manuel répond parfaitement aux exigences de la profession et en fait un ouvrage de référence.

C'est avec grand plaisir que j'accepte de parrainer cet outil d'acquisition et de contrôle des connaissances de base en technologie restaurant, largement illustré, avec un concept pédagogique novateur : cours, dossiers, exercices et fiches d'auto-évaluation détachables. De ce fait, il permet un apprentissage efficace des connaissances technologiques.

Cathy Klein

Directrice du Restaurant «L'Arnsbourg Baerenthal»

Le terme «restaurant» désignait jusqu'au XVIII^e siècle, un bouillon de viande qui «revigorait et restaurait» apprend-on au détour des pages de cet ouvrage.

Cet ouvrage est lui-même un véritable bouillon pour élèves et apprentis, tant il est riche, complet tout en sachant être synthétique.

De façon ludique et visuelle, chaque jeune s'approprie les savoirs et savoir-faire contenus dans les référentiels tout en pouvant approfondir ses connaissances dans les dossiers qui regorgent d'informations.

C'est un outil indispensable qui favorise l'autonomie et qui s'inscrit dans une démarche pédagogique efficace et de qualité.

Jean-Louis Vançon

Chef d'Établissement du L.T.P. Saint-André - Ottange

CAP

BEP

COMPLÉMENT DU TOME 1 (DERNIERS SAVOIRS 2006)

- les poissons
- les viandes
- les légumes
- les glaces et sorbets
- les AOC de l'agro-alimentaire

- Les produits les plus courants, leurs origines et leurs caractéristiques.
- Les produits les plus courants, leurs origines et leurs caractéristiques.
- Les produits les plus courants, leurs origines et leurs caractéristiques.
- Les produits les plus courants et leurs caractéristiques.
- Quelques A.O.C. françaises de l'agro-alimentaire.

MODULE 5 : LE RESTAURANT ET SON ENVIRONNEMENT

- les arts de la table
- les différentes formules de restauration commerciale et sociale
- le personnel
- les locaux, l'entretien et la sécurité
- le mobilier, le matériel et le linge
- les commandes, réception, stockage des marchandises et élimination des déchets
- les petits déjeuners et la restauration à l'étage
- les banquets, lunchs, cocktails et buffets

- La comparaison des habitudes françaises et des habitudes des principales clientèles étrangères.
- Les différents types de clientèle.
- Les principales formules de restauration : définition et exemples.
- La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.
- Enumération et utilisation des principaux locaux et leur représentation sous forme de schémas (les circuits) en restauration traditionnelle.
- L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.
- L'identification des procédures de nettoyage.
- La prévention des risques sur le lieu de travail.
- Enumération et utilisation des différents matériels spécifiques nécessaires au service.
- Enumération des différentes pièces de linge.
- L'inventaire permanent du matériel et du linge.
- La rédaction des bons (commande, sortie...) pour réapprovisionner les différents services.
- L'identification des documents d'approvisionnement et leur utilisation.
- Les contrôles à effectuer lors de la réception dans les services.
- Les principaux modes de stockage.
- L'élimination des déchets.
- Les différents types de petits déjeuners.
- L'organisation de la restauration à l'étage.
- La définition des différentes manifestations pouvant se dérouler au restaurant.

MODULE 6 : LA VENTE AU RESTAURANT

- les supports de vente
- les bons de commande et les principes de rédaction
- la communication professionnelle et commerciale

- Les différentes formules.
- La présentation et la lecture d'une carte des mets et des vins et les obligations légales.
- Les règles de rédaction des bons.
- Les principes, les techniques simples de communication verbale et non verbale dans l'entreprise.
- Les différentes étapes de la vente.
- Les techniques de prise de commande et de réservation téléphonique.
- L'argumentaire de vente : points forts et points faibles.
- Le traitement des objections, des réclamations et l'attitude du vendeur.

MODULE 7 : L'ÉLABORATION DES VINS

- la vigne et le raisin
- les vinifications
- le stockage et la conservation des vins

- Les diverses parties de la grappe et du grain de raisin, leurs composants essentiels et leurs influences sur la qualité future des vins.
- Les principaux cépages.
- Les principales opérations de mises en œuvre dans les diverses méthodes de vinification en rouge.
- Le principe de la vinification en blanc en précisant les opérations de vendanges et de vinification particulières pour obtenir des vins blancs liquoreux.
- Les procédés d'obtention des vins : la méthode traditionnelle et les différents vins effervescents.
- Les méthodes de vinification des vins rosés.
- Le procédé d'obtention des VDN et VDL, vin de paille, vin jaune.
- Les fonctions et les qualités d'une cave centrale et d'une cave du jour.
- L'élevage du vin.

POUR DÉCOUVRIR VOTRE MANUEL

LE COURS

La difficulté est progressive.

Les objectifs du référentiel sont clairement énoncés.

L'identification du thème est identique à celui des fiches d'évaluations.

Le thème.

Les informations.

LAuration à Thème

STEAK-HOUSE

CRÉPÈRIE

Case à remplir par l'élève avec l'aide du professeur.

LE DOSSIER

LES EXERCICES

Le dossier.

Les exercices : Ils permettent aux élèves de vérifier leurs connaissances.

“restaurant d...”

La carte des vins

apporter une information claire

L'investissement financier n'est pas en rapport direct avec sa rentabilité.

Une classification par région de production est recommandée.

Le personnel de cuisine doit être composé au moins de 4 personnes.

Le personnel de salle doit être composé au moins de 5 personnes.

exercices

DANS LES COLONNES CORRESPONDANTES

N - VERRERIE - BAR - CAVE DU JOUR - VESTIAIRE PERSONNEL - RESTAURANT	LOCAUX RÉSERVÉS AU PERSONNEL :
RÉSERVÉS À LA CLIENTÈLE :	VERRE - VERRERIE - CAVE DU JOUR
V - BAR - RESTAURANT	VESTIAIRE PERSONNEL

ANALYSE ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES

SURVEILLANCE ET VÉRIFICATION DE LA PROPRIÉTÉ ET DE LA QUALITÉ SANITAIRE PAR LE PROFESSIONNEL L'USAGÈRE

TÈGE...	EXEMPLES	PRÉVENTION
SOL MOUILLÉ	ESSUYER IMMÉDIATEMENT EAUX, HUILES...	
ENCROûTEMENT	NE PAS LAISSER DES CARTONS, CAISSES... AU MILIEU DES COULOIRS ET DÉGAGEMENTS	
CHUTES		

notes

LES FICHES

le personnel

VENTURE LES QUALITÉS DU PERSONNEL DE RESTAURANT

BAVARD - ÉLÉANT - RÉVEUR - POLI - ESPRIT D'ÉQUIPE - MOEUR - FRANÇ - ORGANISÉ - HONNÊTE - SALE - TÊTE EN L'AIR - BONNE CULTURE - GALÉ - PATIENT - AÉROÏE

LE NOMME LES DIFFÉRENTES PARTIES DE LA TENUE DU PERSONNEL DE SERVICE

CHÉRISE BLANCHE - CHÉRISE BLANC - CRAVATE - PANTALON NOIR - JUPE NOIRE - COLLIANTS COULEUR CHAIR - CHAUSSETTES NOIRES - CHAUSURES NOIRES

NE N'OUBLIE PAS LE MEMBRE DU PERSONNEL RESPONSABLE DE L'ENTRETIEN DE LA VAISSELLE

LE PLONGEUR

Chaque question se rapporte à des indications précises du cours et des objectifs du référentiel.

L'élève avec l'aide du professeur, trouve les compléments d'informations dans les pages «dossier».

La prise de notes permet de suivre l'évolution de la profession et favorise l'autonomie de l'élève.

complément du tome 1
(nouveaux savoirs 2006)

- 25 LES POISSONS** page 10
- 26 LES VIANDES** page 16
- 27 LES LÉGUMES** page 26
- 28 LES GLACES ET SORBETS** page 32
- LES AOC DE L'AGRO-ALIMENTAIRE** page 33

tome

2



module 5

le restaurant et son environnement



- 29 LES ARTS DE LA TABLE** page 38
- 30 LES DIFFÉRENTES FORMULES DE RESTAURATION COMMERCIALE ET SOCIALE** page 44
- 31 LE PERSONNEL** page 54
- 32 LES LOCAUX, L'ENTRETIEN ET LA SÉCURITÉ** page 64
- 33 LE MOBILIER, LE MATÉRIEL ET LE LINGE** page 74
- 34 LES COMMANDES, RÉCEPTION, STOCKAGE DES MARCHANDISES ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** page 84
- 35 LES PETITS DÉJEUNERS ET LA RESTAURATION À L'ÉTAGE** page 92
- 36 LES BANQUETS, LUNCHS, COCKTAILS ET BUFFETS** page 98



module 6

la vente au restaurant



- 37 LES SUPPORTS DE VENTE** page 106
- 38 LES BONS DE COMMANDE ET LES PRINCIPES DE RÉDACTION** page 118
- 39 LA COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET COMMERCIALE** page 124

module 7

l'élaboration des vins



- 40 LA VIGNE ET LE RAISIN** page 132
- 41 LES VINIFICATIONS** page 138
- 42 LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION DES VINS** page 146
- FICHES D'AUTO-ÉVALUATION** page 151

le restaurant et son environnement

les arts de la table

les différentes formules de restauration commerciale et sociale

le personnel

les locaux, la sécurité et l'entretien

le mobilier, le matériel et le linge

les commandes, réception, stockage des marchandises et élimination des déchets

les petits déjeuners et la restauration à l'étage

les banquets, lunches, cocktails et buffets



CONNAISSANCES :

- définir les habitudes horaires des repas des Français
- proposer la composition des différents repas
- citer les principales habitudes alimentaires de la clientèle étrangère
- repérer les différents types de clientèles et exprimer leurs attentes

BEP
CAP



A TABLE !!

arts de la table

■ L'EUROPE REGROUPE UNE QUANTITÉ DE PAYS TRÈS DIFFÉRENTS LES UNS DES AUTRES. LEURS HABITUDES ALIMENTAIRES VARIENT EN FONCTION DES HEURES DE LA JOURNÉE, DES ÉVÉNEMENTS DE L'ANNÉE ET DE LEUR MODE DE VIE.

LES COUTUMES FRANÇAISES

LE SE
PREND GÉNÉRA-
LEMENT APRÈS UN
SPECTACLE
!!



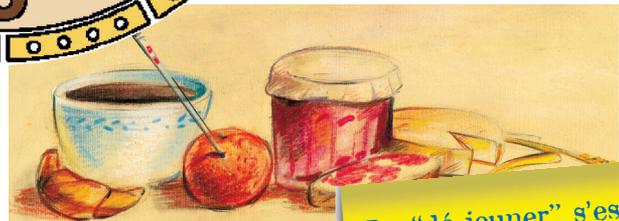
DÉJEUNER
(12 h / 13 h)



GOÛTER (ENFANTS)
(16 h)



DÎNER (19 h)



PETIT DÉJEUNER
(6 h / 7 h)

Le "dé-jeuner" s'est appelé "petit" à la révolution afin de le distinguer du repas de midi.

QUELQUES TEMPS FORTS



JANVIER
GALETTE DES ROIS



PÂQUES
GIGOT D'AGNEAU



FÉVRIER
CRÊPES DE LA CHANDELEUR



JUIN/JUILLET
PIÈCE MONTÉE (MARIAGES)



TOUSSAINT
CITROUILLE/POTIRON



NOËL
BÛCHE/DINDE

LES HABITUDES DES PRINCIPALES CLIENTÈLES ÉTRANGÈRES

DANEMARK - FINLANDE
NORVÈGE - SUÈDE

MORGENMAD

copieux avec différents fromages

SMORREBROD

tranches de pain avec charcuterie, fromage, poisson

MIDDAG

plat unique chaud
vers 17 h 30 / 18 h 30

BREAKFAST

copieux avec œufs, bacon, céréales, haricots blancs à la tomate

LUNCH

léger

17 HEURES

tea time !

DINER

plat unique chaud
vers 21 h

ONTBIJT

copieux, complet, avec œufs, charcuteries, fromages

MIDDAGEFEN

froid et léger ou plat unique

15 H / 16 H

thé, biscuits, sandwichs

AVONDEFEN

le plus important de la journée : viande, légumes, dessert servis tôt en soirée
vers 18 h

DÉJEUNER

comme le français avec du fromage en plus

DÎNER

repas complet

SOUPER

tartines / sandwichs
mais l'inverse est possible : dîner, sandwichs et souper repas complet

FRÜHSTÜCK

copieux avec charcuterie et fromage

MITTAGESSEN

simple et léger (plat unique)
vers 14 h

KAFFEE STUNDE

café et gâteaux

ABENDBROT

vers 18 h / 18 h 30 : repas froid ou plat unique

PRIMA COLAZIONE

café, lait, pain et de plus en plus souvent : charcuteries, jus de fruits

PRANZO

vers 14 h : soupe ou plat de pâtes

CENA

copieux et varié

LE PEQUENO ALMOÇO

traditionnel

ALMOÇO

repas complet : soupe, poisson, viande et fruits

16 HEURES

thé, tisane, biscuits

JANTAR

repas complet : soupe, poisson, viande et fruits (comme le midi)

EL DESAYUNO

classique, avec parfois du pain frotté d'ail ou d'huile d'olive

EL ALMUERZO

principal repas complet servi assez tard dans l'après-midi (14 h)

LA MERIENDA

pour les enfants

EL COMIDA DE LA TARDE

légumes, charcuteries, poissons frits ou omelette
vers 22 h

PROINO

léger : café, lait, pain, beurre

MESSIMERIANO

plat unique, salade, fromages

16 H

café

DIPNON

vers 22 h : copieux, varié, ensemble de plats disposés sur la table

LA CLIENTÈLE

■ LES DIFFÉRENTS TYPES DE CLIENTÈLE SE DÉFINISSENT EN FONCTION DE 3 FACTEURS :

TYPE DE RESTAURANT RECHERCHÉ	TEMPS DISPONIBLE	SOMME À CONSACRER	
REPAS	LES PERSONNES AYANT BESOIN DE MANGER RAPIDEMENT (PAUSE DÉJEÛNER, DÉPLACEMENT...)	FAIBLE BUDGET	RESTAURATION COMMERCIALE RAPIDE, DE PROXIMITÉ (SNACK, SELF-SERVICE...), ROUTIER, RESTAURATION COLLECTIVE (CANTINE D'ENTREPRISE, SCOLAIRE...)
REPAS	LES "GOURMANDS", CEUX QUI CHERCHENT À BIEN MANGER SANS SE SOUCIER DU TEMPS	LE BUDGET N'EST PAS UN SOUCI	RESTAURATION CLASSIQUE, À THÈME, PLUS OU MOINS LUXUEUSE
REPAS	LES PERSONNES DÉSIRANT SE RETROUVER ENTRE AMIS OU EN FAMILLE ; LE TEMPS N'A PAS D'IMPORTANCE	LE BUDGET PEUT AVOIR DE L'IMPORTANCE	RESTAURATION CLASSIQUE OU À THÈME, ENDROIT CONVIVAL, SYMPATHIQUE
REPAS	HOMMES D'AFFAIRES	LE BUDGET EST IMPORTANT (EN RAPPORT AVEC LES AFFAIRES ET LES CONTRATS À SIGNER)	RESTAURATION HAUT DE GAMME

LES ATTENTES DE LA CLIENTÈLE

LES AMOUREUX	
LA FAMILLE	
LES HOMMES D'AFFAIRES	
LES HABITUÉS	
LES JEUNES	
LES ÉTRANGERS	

Mieux que la «Bratwurst», le "döner kebab" !

Les foules raffolent de cette version turque du sandwich. Mieux, le döner kebab figure désormais en vedette sur les cartes des restaurants allemands aux Etats-Unis...

Mehmet Aygün avait 16 ans en 1971. Il travaillait dans le restaurant turc de son oncle, à Berlin, où l'on servait un plat traditionnel, le döner kebab, littéralement "viande rôtie en tournant". C'est alors qu'il eut une idée géniale : fourrer des pains turcs de cette viande, cuite sur une broche verticale et coupée en lamelles, avec de la salade, des tomates, de la sauce et des épices. Le döner moderne était né, sous sa nouvelle forme, celle d'un sandwich que l'on peut manger dans la rue en marchant.

Il connut un succès immédiat. Aujourd'hui, trente ans après, 300 tonnes de viande partent dans la préparation des 3 millions de döner consommés quotidiennement en Allemagne. Le döner est considéré, à l'étranger - aux Etats-Unis, par exemple -, non comme une spécialité turque, mais comme LE casse-croûte allemand, la réponse des Teutons à l'impérialisme de McDonald's.

L'innovation a renvoyé dans leurs buts hamburger et saucisse au curry [classiques du fast-food allemand] et s'est révélée très juteuse. Aujourd'hui, à 46 ans, Mehmet Aygün possède cinq restaurants turcs à Berlin et plusieurs hôtels en Turquie. L'un de ses établissements, le très chic *Berlin-Mitte*, arbore même un portier en uniforme bordeaux à l'entrée, une moquette luxueuse et il reçoit les députés du Bundestag qui viennent y déguster la version noble du döner.

Tout est réglementé : de la préparation de la viande - le découpage à lui seul nécessite un apprentissage rigoureux - jusqu'à la dose de sauce à l'ail. En revanche, les épices demeurent le secret du producteur. La viande doit être bien fraîche - attention, pas de la veille -, comme d'ailleurs les légumes et les sauces. Avec la crise de l'ESB, on a vu apparaître des döner au poulet et au poisson, ainsi que le döner chinois, un mélange de légumes et de viande cuits au wok et fourré dans un mince pain de blé. C'est actuellement l'öko-döner [le döner écolo] - végétarien - qui a le vent en poupe : farci aux courgettes râpées, aux épices ou au fromage de brebis, il est particulièrement délectable, surtout



si le pain a été cuit au feu de bois. Le döner connaît également un énorme succès aux Etats-Unis depuis qu'Alfred Härle, un homme d'affaires originaire de Hesse, a créé Kebab USA. Cette société administre une chaîne de restaurants au nom paradisiaque de Rhein Haus [maison du Rhin] situés essentiellement dans les galeries commerciales. Härle y propose un assortiment des musts de la cuisine allemande : Bratwurst [saucisses grillées], Leberkäse [préparation à base de foie de porc servie en larges tranches], Schnitzel [escalopes panées], mais c'est le döner qui est présenté comme le plat allemand par excellence. La version américaine est faite avec de la viande de bœuf. Comme il faut s'adapter aux goûts de la clientèle, on y ajoute du ketchup et de la mayonnaise. Si le döner kebab est devenu le casse-croûte multiculturel qui permet aux Allemands de marquer des points, c'est parce que le monde entier croit qu'il est *made in Germany*. Or il n'est que *loved in Germany*. La consommation d'Istanbul n'atteint même pas le tiers de celle de Berlin, capitale du döner. Sur les rives du Bosphore, on commence même à trouver quelque peu insultant que les Allemands, quand ils pensent à la culture turque, citent cette spécialité plutôt que le poète Nazim Hikmet ou le romancier Yachar Kemal. Mais le fait que le döner soit pour certains plus allemand que l'Eisbein [jambonneau], le Schweinsbraten [porc rôti] ou la Kohlroulade [chou farci] ne représente-t-il pas un triomphe de l'Orient ?

Petite histoire du Sushi

D'où vient le sushi ?

L'histoire du sushi a commencé à l'époque de Nara didai, dans les années 710 après J.-C., en Asie du Sud-Est où l'on conservait les poissons dans un mélange de riz et de grains de céréales cuits ensemble.

À cette époque, on ne mangeait que du poisson. Il était enveloppé dans une croûte de riz qui ne servait qu'à le protéger et le faire fermenter. Avant que cette technique de conservation n'arrive au Japon, il semblerait qu'elle soit passée par la Chine et la Corée.

À l'époque de Muromachi didai (1392-1573), les Japonais ont commencé à manger le riz avec le poisson en les trempant dans un tout nouvel ingrédient, le vinaigre.

D'un plat d'accompagnement qu'il était au départ, il est peu à peu devenu repas.

Mais il faudra attendre l'époque d'Édo didai (1603-1867) pour qu'on commence à le diviser en plusieurs catégories comme le chirashizushi, le nigirizushi, l'oshizushi, l'inarizushi, le futomaki, l'hosomaki, le temaki, etc.

Comme dans toute civilisation, l'évolution du mode de vie des Japonais à travers les siècles a influencé leur façon de conserver et manger les aliments.

Comment mange-t-on le sushi ?

(où l'art de ne pas offenser un sushi-chef)

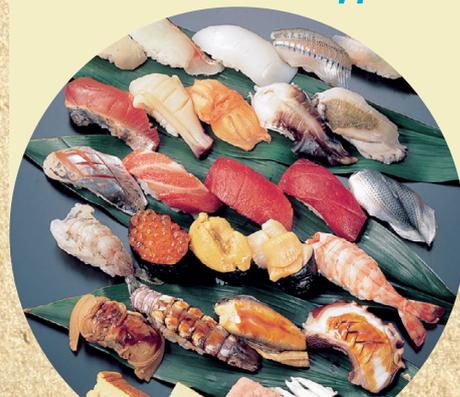
Chaque morceau de sushi est un chef-d'œuvre pour un sushi-chef.

Il est préférable de le manger le plus frais possible, avec des baguettes ou à mains nues.

Il peut être accompagné d'un peu de wasabi (raifort vert japonais). Attention ! C'est très piquant ! On le mélange dans du shoyu (sauce soja) ou on en dépose une petite quantité sur le poisson qu'on sauce ensuite dans le shoyu. Ne mettez pas trop de shoyu, car il risquerait de gâcher le bon goût du sushi.

Après avoir mangé une pièce de sushi, on peut grignoter des morceaux de gari (gingembre mariné) pour rafraîchir la bouche et enlever le goût du dernier sushi, ce qui permettra de mieux apprécier le prochain.

Bon appétit !



Et si 2004 était l'année du client ?

“**E**n ce début d'année, il est doux de rêver et de souhaiter aux autres et à soi-même plein de bonnes choses.

Aussi je souhaite à tous mes amis... et à moi-même que 2004 soit souverainement décrétée année du client.

Vous allez me dire que d'habitude, on fait ça en une journée : journée de la femme, journée du perroquet, journée du patron, journée des singes, etc.

Mais au diable l'avarice, faisons riche, et mettons toute l'année pour le client. Ainsi, tous les jours le client en allant dans son restaurant saurait qu'il est le centre des préoccupations de son restaurateur.

Décidément, ce souhait me plaît bien et je me mets à rêver à toutes les attentions que je pourrais ainsi avoir du 1^{er} janvier au 31 décembre.

Ainsi, dès mon arrivée dans le restaurant, je serais chaleureusement accueilli.

On m'appellerait par mon nom voire même par mon prénom sans familiarité, mais avec dans la voix, une vraie expression de contentement de me voir. Si le jour où je vais au restaurant, là où je suis connu, sans ma femme, avec une cliente par exemple, on ne me demandait plus, sournoisement, des nouvelles de la dame avec qui je fréquente habituellement le restaurant... on me ferait choisir ma table, voire même on me proposerait la table que j'affectionne. On me laisserait libre de laisser mon manteau au vestiaire ou de l'abandonner sur une chaise sans me faire à ce moment-là une remarque aigre douce. Installé, on m'amènerait avant toute chose ma bouteille d'eau préférée, et on attendrait que ce soit moi qui décide de prendre ou pas un apéritif. En fait, si on m'a vu arriver en voiture, non seulement on s'abstiendrait de me proposer un apéritif, mais on pourrait me proposer un jus de tomate corsé et épicié.

Pour poursuivre, on me demanderait du temps que je dispose pour le déjeuner : ai-je le temps ou suis-je pressé ?

Si je suis pressé, je serais heureux que l'on m'aiguille tout de suite vers les plats qui, tout en étant cuisinés et excellents, pourraient être rapidement servis. Et si j'ai le temps, j'apprécie au contraire que l'on me

laisse déguster avec mon invité mon jus de tomate tout à loisir.

Au moment de la commande, je suis toujours heureux de voir le patron ou le chef venir vers ma table pour me parler et nous présenter à mon invité et à moi-même la cuisine du jour.

Combien c'est agréable lorsqu'un chef ou un patron vous parle avec amour de la préparation de son poisson ou de sa volaille, et combien cela vous met en appétit. A partir du choix du plat principal, tout redevient facile pour choisir son entrée et éventuellement son dessert. Maintenant, combien j'apprécierais l'habileté de mon hôte à le faire choisir à mon invité sans que moi, surcharge pondérale imposée, je sois obligé d'en prendre un. Ces formes de petites complicités entre un restaurateur et son client noue la vraie fidélité du second par rapport au premier. En effet, dans ma vie professionnelle, alors que je ne suis pas forcément très sucré, combien ai-je dû avaler de desserts quasi contraint et forcé, pour ne pas gêner le choix de mes invités.

Arrive le choix du vin. Ce moment est le moment où le client que je suis est aussi en attente vis-à-vis de son restaurateur.

Le choix du vin va dépendre certes des plats retenus mais aussi de son envie de faire plaisir à son invité. Là aussi, les conseils qui vont être apportés par le patron ou son sommelier ne doivent pas décevoir. Le client que je suis attend beaucoup de psychologie de la part du restaurateur à ce moment là et pas seulement qu'il fasse la meilleure vente de son meilleur vin le plus cher.

Le contact avec le patron est recherché, le client que je suis a besoin à nouveau d'être seul avec son invité et apprécie qu'il ne soit pas dérangé et que le service qui va être fait perturbe le moins possible la discussion qui doit être menée. Combien de fois ai-je, en mon fort intérieur, juré en silence parce qu'un maître d'hôtel ou un serveur un peu trop «exubérant» venait interrompre une négociation délicate engagée.

L'arrivée des mises en bouche est toujours appréciée surtout si elle se fait rapidement et sans emphase.

Cette entrée en matière structure la suite du repas qui pour l'invitant peut avoir un but précis : j'attends que mon restaurateur soit capable de distinguer parmi ses hôtes ceux qui viennent pour se détendre, par nécessité, ou pour travailler.

Qui est Benjamin ?

Sous le pseudonyme «Benjamin», un chef d'entreprise tient cette rubrique. Celui-ci, pour ses obligations professionnelles, prend en moyenne une dizaine de repas par semaine au restaurant.

La Rédaction.

Parfois, et tous les professionnels de la restauration le savent, de véritables drames se jouent dans leur établissement. Evidemment, on attend que le restaurateur et son équipe fassent semblant de ne rien voir et de ne rien entendre. Bien sûr le client que je suis est capable de comprendre les problèmes de fabrication qui se posent en cuisine et qui parfois déterminent de l'attente, surtout si nous sommes un jour d'affluence et que la salle est pleine. Mais ce que j'apprécie, c'est que si il y a attente, elle soit annoncée, maîtrisée et respectée. Entre les plats, celle-ci est plus supportable voire même, cette attente permet de mieux structurer la négociation, objet du repas.

Avec ou sans dessert, le café est toujours un grand moment. Je me plais de rêver un restaurant qui possède une carte des cafés où je peux choisir entre un colombien, arabica, robusta et pourquoi pas de vrais décaféinés pour âmes sensibles.

S'il m'arrive d'apprécier un vieil armagnac après un dîner, surtout si je rentre en taxi, il est toujours un peu agaçant d'avoir à refuser une proposition de digestif à la fin d'un déjeuner. Par contre, les petits chocolats et un plateau d'excellentes mignardises avec le café me mettent toujours en joie et permettent de clore de façon agréable le déjeuner.

Arrive le moment de l'addition. J'apprécie toujours que celle-ci me soit donnée discrètement, que le patron comprenne, lorsqu'il s'agit d'un repas professionnel, que la TVA doit figurer sur la note. Enfin, suprême raffinement, que le patron, en me rendant la note, y ajoute une facture avec la mention toute simple «deux repas complets, X repas, avec le montant de la TVA».

La fin d'un bon repas se matérialise toujours par la non-attente de l'addition et la réapparition du patron qui nous accompagne jusqu'à la sortie.

Un tel séjour dans le restaurant s'inscrit bien dans l'année du client.

A tous mes amis restaurateurs, cafetiers, hôteliers et autres professionnels je souhaite une grande et belle année 2004.

Benjamin.

Exercices

JE DÉTAILLE LA COMPOSITION DU PETIT DÉJEUNER FRANÇAIS

BOISSONS CHAUDES

FÉCULENTS

ACCOMPAGNEMENTS

BOISSON FROIDE

J'INDIQUE LA COMPOSITION DES PETITS DÉJEUNERS DE CES PAYS

ALLEMAGNE - AUTRICHE

GRANDE-BRETAGNE

JE TRADUIS «PETIT DÉJEUNER» EN...

ALLEMAND

ANGLAIS

notes

