

## Séquence4 : La mise en place au restaurant

Objectif :

Réaliser la mise en place de la salle à manger

### Introduction :

Lorsque les travaux de nettoyage sont terminés, on procède à la mise en place de la salle, qui consiste de mettre chaque chose à la place qui lui convient. La salle à manger présentera ainsi l'aspect que lui connaît le client lorsqu'il y prend ses repas. Cette opération comprend plusieurs phases :

- ✚ La préparation des tables et des sièges
- ✚ Le nappage
- ✚ La mise en place

### I- Disposition des tables, des sièges et autres :

#### A- Les tables :

La table doit être placée dans une salle à manger bourgeoise, si possible, dans l'axe principal de la pièce. Chaque table, dans une salle de restaurant, doit être séparée de l'autre par un espace suffisant pour assurer l'aisance du service et pour garantir l'indépendance des convives. La place des tables doit tenir compte aussi de l'intérêt du décor intérieur ou de la vue sur l'extérieur.

L'ensemble des tables, sans être uniforme et géométrique, doit donner une impression d'ordre et d'harmonie.

Les tables doivent être mises exactement à l'emplacement qu'elles doivent occuper pour ne plus avoir à les bouger lorsqu'elles se seront nappées.

Ainsi la disposition des tables varie essentiellement en fonction :

- de leur forme
- de leur dimension
- de la superficie et la disposition des locaux
- de la classe de l'établissement.

## 1 - En fonction de leur forme :

### a) Les tables rectangulaires ou carrées :

Ces tables se prêtent aux les plus difficiles. Elles ont, notamment, l'avantage d'occuper un minimum de place et de pouvoir se mettre bout à bout. De plus, elles sont souvent munies d'allonges.

### b) Les tables rondes ou ovales :

Si elles ne présentent pas certains avantages propres, aux tables rectangulaires ou carrées, elles en présentent d'autres qui les font préférer en restauration de grand standing.

#### b -1 - Pour la clientèle :

Installés autour d'une table, même s'ils sont relativement nombreux, les clients se voient tous.

#### b - 2 - Pour le personnel :

La forme même des tables rondes oblige qu'on réserve un assez grand espace entre chacune d'entre-elles, donc service plus facile, notamment dans l'utilisation des guéridons et des tables roulantes.

## 2 - En fonction de leur dimension, de la superficie et de la disposition des locaux :

Les grandes tables, rondes ou rectangulaires, sont situées en fonction de la disposition de la salle et des possibilités d'accueil.

En règle générale, elles sont placées au centre surtout les tables rectangulaires afin qu'en cas de besoin on puisse spontanément les mettre bout à bout.

## B- Les sièges :

Il faut que les sièges ne soient pas trop près de la table et qu'ils indiquent exactement l'emplacement des assiettes.

Un siège par couvert prévu en tenant compte de l'emplacement des pieds de la table.

## C- Emplacement de consoles.

La console constitue « le relais entre les arrières et les tables des clients ». Ainsi, son emplacement revêt une grande importance, même s'il est vrai que les parties les plus agréables de la salle doivent être réservées à la clientèle.

La console doit être facilement accessible, que ce soit depuis les tables des clients ou depuis l'entrée de la salle par les portes de service.

### **D- Emplacement du buffet d'exposition :**

Les plats froids à proposer à la clientèle, ainsi que certains, hors d'œuvre, fromages, desserts, les fruits sont présentés sur un buffet d'exposition table soigneusement fleurie et décorée. Cette table doit être placée bien en vue des clients, le meilleur emplacement étant à l'entrée même de la salle de restaurant. A l'heure du début de service, les chariots divers, la voiture de tranche, sont groupés à proximité du buffet.

### **E- Emplacement des Guéridons et des stands**

Au début du service, les guéridons, les stands porte - seaux à rafraîchir, sont placés en respectant une certaine discrétion à proximité des tables à servir.

### **F- La caisse**

Elle doit être installée de façon discrète, le meilleur emplacement semble se situer à proximité de la sortie du restaurant.

## **II- Le Nappage :**

La nappe doit être placée, sur chaque table avec soin et précaution, dans un restaurant, les pliures longitudinales seront toutes dirigées dans le même sens, et non aplaties. Les coins de la nappes doivent tomber à l'aplomb des pieds de la table et égale distance du sol.

La nappe par sa netteté, sa fraîcheur, son repassage parfait, sa disposition impeccable, est un témoignage du goût de la personne qui reçoit.

### **A- Le Molletonnage :**

Il consiste à recouvrir, la table d'un tissu épais appelé molleton destiné d'une part à assourdir le bruit, d'autre part, à éviter l'usure des nappes qui se produirait si elles étaient en contact direct avec le bois. Dans une mise en place normale, les molletons sont déjà placés sur la table à l'aide d'un cordon ou à l'aide de punaises. Avant de napper, il faut prendre soin d'enlever les miettes de pain qui peuvent se trouver sur le molleton.

### **B- Le Nappage proprement dit :**

- ⇒ Après avoir molletonné la table, se placer face à la table, les pieds placés à l'aplomb de deux des pieds de la table.
- ⇒ Déplier la nappe dans le sens de la longueur.

- ⇒ S'assurer que chaque extrémité de la nappe retombe à droite et à gauche du plateau à la même distance du sol.
- ⇒ Tenir la nappe de façon délicate sans la froisser.
- ⇒ Déplier la nappe en s'assurant que les plis retombent de manière harmonieuse. Si ce n'est pas le cas. Déplacer la nappe par a-coup sans donner des plis au molleton.
- ⇒ Si on a bien placé la nappe par rapport au centre et aux bords de la table, il suffira, sans écraser les plis, d'ajuster la nappe, les quatre coins devant être à l'aplomb des pieds et à la même hauteur du sol.

### **C- Le sur nappage : Napperons**

Lorsque les nappes sont légèrement tachées, on peut, dans un but d'économie, les recouvrir d'un napperon. Ils sont aussi très souvent utilisés à titre décoratif. Cette façon de procéder permet d'utiliser la même nappe plusieurs fois pendant le même service. On doit veiller à ce que les plis des napperons correspondent aux plis de la nappe. Lors de l'arrivée d'un nouveau client, on est obligé de changer complètement de nappe. Il faut substituer la nouvelle à l'ancienne avec dextérité..

### **D- Echange d'une nappe en présence des clients**

Il convient de substituer la nouvelle nappe à la nappe souillée en retirant celle-ci progressivement.

- Replier au 1/3 la nappe souillée.
- Présenter la nouvelle nappe pliée à moitié.
- Retirer l'ancienne nappe tout en rabattant la nouvelle.

## **III- La mise en place de la table**

### **A- Recommandations :**

Avant de dresser le couvert il faut :

- ⇒ Vérifier la disposition de la nappe et du napperon
- ⇒ Placer les sièges autour de la table
- ⇒ Ces sièges sont placés exactement en face de l'emplacement réservé aux assiettes.
- ⇒ Ils ne doivent pas être trop rapprochés de la table.

## **B- Principale disposition du couvert :**

### **a) l'assiette :**

- la vérifier
- l'essuyer
- la placer à 1 cm, environ, du bord de la table, l'ajuster en fonction du monogramme.
- Aligner les autres assiettes sur celle - ci.

### **b) le couteau :**

- le vérifier
- l'essuyer
- Le placer à la droite de l'assiette, le tranchant tourné vers celle-ci.

### **c) La fourchette :**

- La vérifier
- L'essuyer
- La placer à gauche de l'assiette, les pointes en l'air.

### **d) Les verres :**

- Les vérifier
- Les essuyer
- Le verre à vin est placé à la pointe du grand couteau. Si on va servir d'autres vins, d'autres verres seront disposés dans l'ordre du service des vins prévus un après l'autre.
- Lors de la mise en place, ces verres sont posés sur la table les pieds en l'air. Immédiatement avant le service, ils se seront retournés, de nouveau essuyés, et définitivement placés.

### **e) La serviette :**

La placer à plat sur l'assiette telle qu'elle est livrée par le blanchisseur.

Par mesure d'hygiène, il est recommandé de ne pas l'utiliser à des fins décoratives.

Mais un pliage spécial peut être effectué s'il y a lieu.

### **f) Les Ménages**

En principe, seuls le sel et le poivre sont placés à l'avance sur table. De nos jours, tolérance pour la moutarde.

- les vérifier
- les essuyer
- les placer de façon qu'ils soient accessibles à tous les convives. Les ménages sont débarrassés avant le service des entremets.

### **g) Les cures - dents**

Les avis sont très partagés au sujet de leur utilisation. Dans certains restaurants de luxe, ils sont mis sur table au moment de la mise en place.

Ailleurs, ils sont apportés à la demande du client.

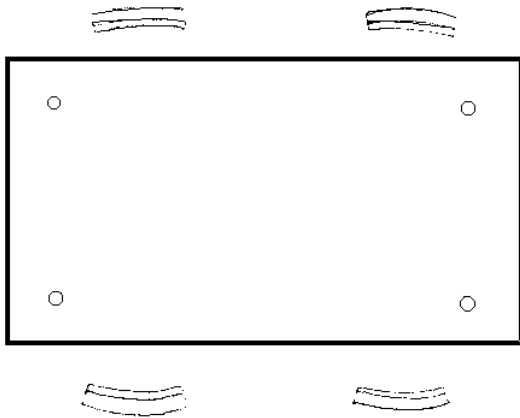
Certains clients, (les Anglais par exemple) sont choqués de les voir sur table.

### **h) Les fleurs**

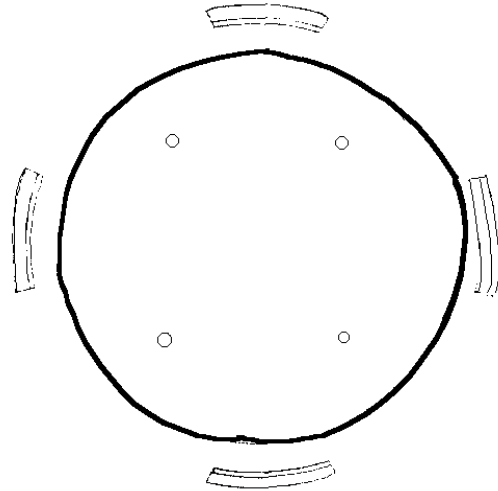
Elles sont présentées dans un vase (fleurs à longue tige) ou dans une coupe (fleurettes), selon la place dont on dispose, elles constituent l'ornement principal et indispensable d'une table. On veille cependant à ce qu'elles ne gênent pas les personnes placées en face.

## illustration de la mise en place

### 1- Tables et sièges

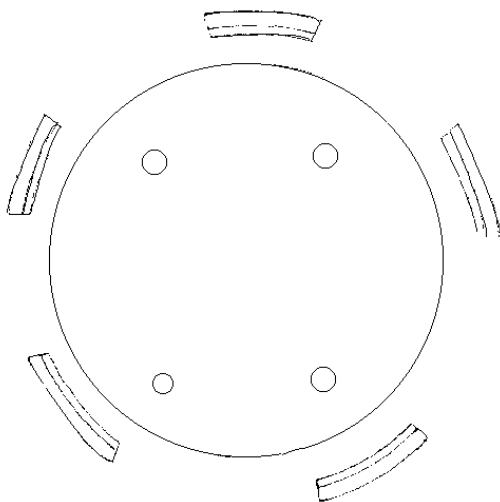


4 couverts . Table rectangulaire



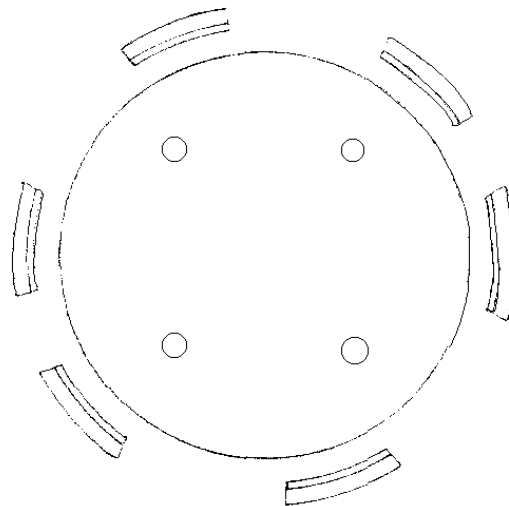
4 couverts. Table ronde

Les sièges doivent - être disposés de telle sorte que les pieds de la table ne gênent pas trop les convives : aucune difficulté dans les deux cas ci - dessus, chaque siège se trouve entre les pieds de la table.



5 couverts. Tables ronde

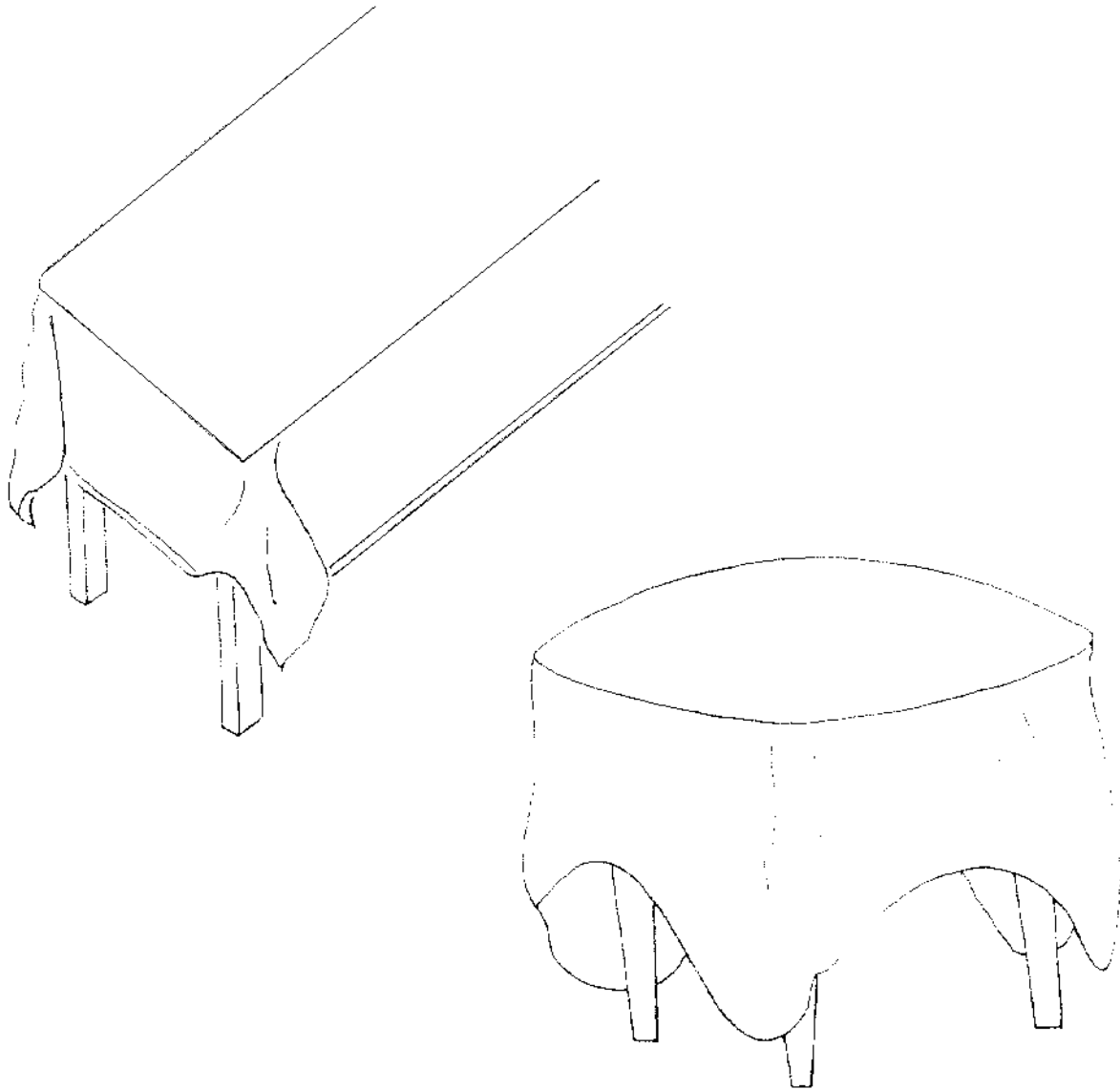
Un seul convive est gêné par le pied de la table



6 couverts . Table ronde

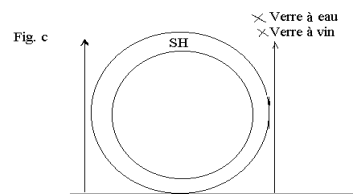
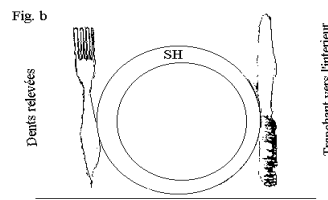
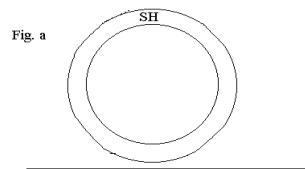
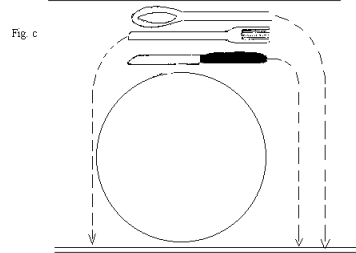
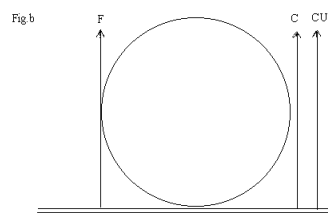
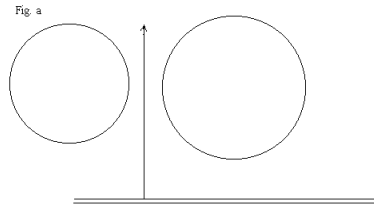
Deux convives seulement sont gênés par les pieds de table.

## 2- Nappage





## 2- Disposition des couverts et assiettes

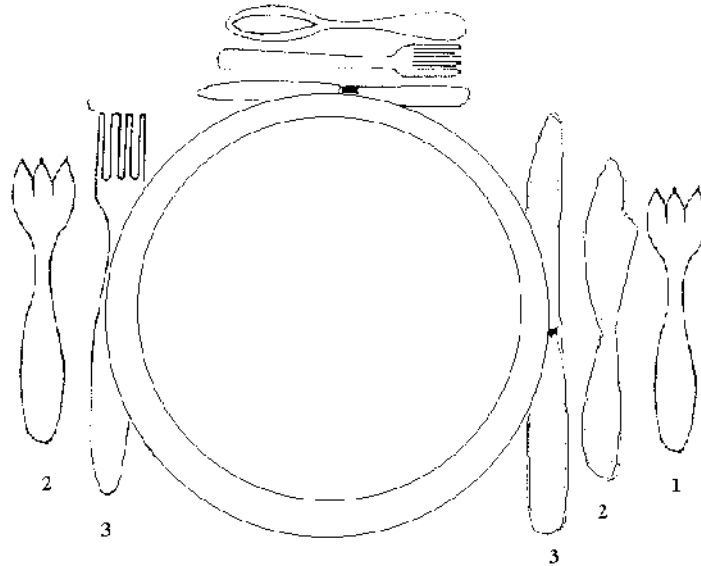


## 4- Différents cas de disposition de couverts

### 1<sup>er</sup> EXEMPLE

MENU

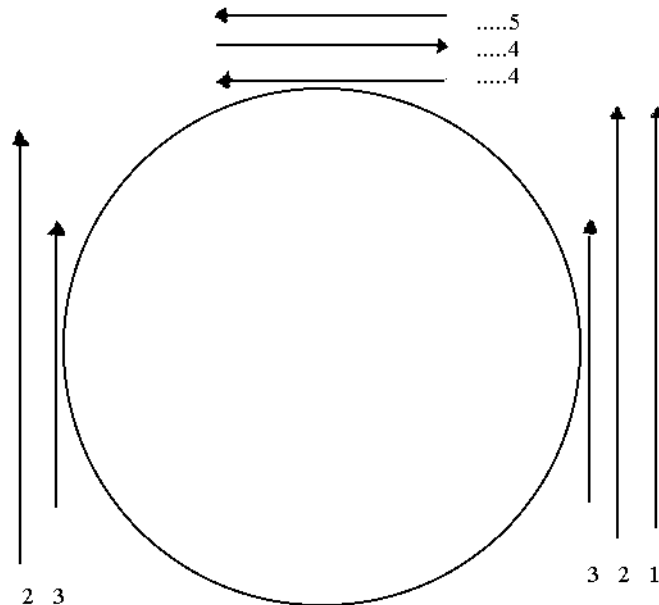
- Huîtres 1
- Brochet à la crème 2
- Poulet rôti 3
- Pommes Paille 4
- Fromages 5
- Crème renversée



### 2<sup>ème</sup> EXEMPLE

MENU

- Potage Cultivateur 1
- Quiche Lorraine 2
- Sole meunière 3
- Fromage 4
- Glace 5



### **i) Les cendriers**

En règle stricte de service, ne se mettent pas à l'avance sur table. Toutefois, de nos jours, il semble rationnel de les prévoir lors de la mise du couvert.

- vérifier leur état de propreté
- prévoir un cendrier pour 2 à 4 convives.

### **j) l'assiette à pain**

Une petite assiette, située à gauche de la grande. Elle supporte un couteau à entremets et reçoit le pain.

## **C- Différentes mises en place**

### **1- Mise en place pour un menu à prix fixe**

Elle s'applique au service des banquets, wagons restaurant, pension de famille, ainsi qu'à tous les établissements dont le menu est connu à l'avance.

Dans ce cas, il est facile de prévoir tous les couverts, assiettes, verres et accessoires qui seront nécessaires et de les disposer, à l'avance, suivant l'ordre d'utilisation.

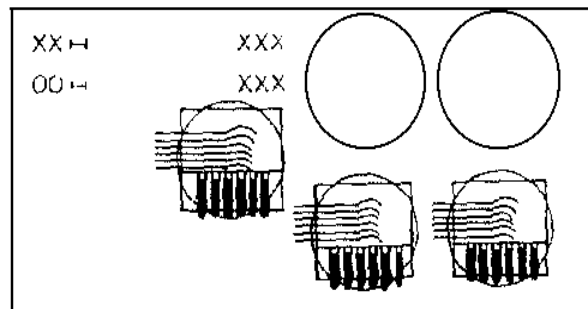
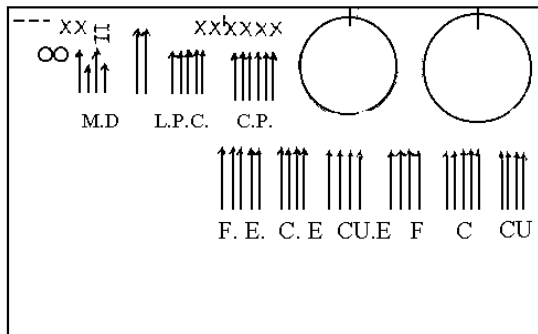
### **2- Mise en place pour un service à la carte**

Elle dépend uniquement du choix qu'effectuera le client. Avant son arrivée, la table très peu chargée ne comprend que le minimum indispensable les différents couverts se sont ajoutés au fur et à mesure du déroulement du repas : on les apportera sur une assiette, de préférence recouverte d'une serviette.

## D- Mise en place des console

### 1 - Mise en place à la carte d'une table de service

On place sur le plateau molletonné et nappé au fond de la console :



- pile de grandes assiettes plates
- pile d'assiettes à entremet
- quelques verres à vin et à eau
- Moutardiers, huiliers, cendriers, etc...

Devant le matériel cité ci - dessus, de droite à gauche.

- grandes cuillères similaires (C.U)
- grands couteaux (E)
- grandes Fourchettes (F)
- Cuillères à entremet (C.U.E)
- couteau à entremet (C.E)
- Fourchettes à entremet (F.E)
- couvert à poisson (C.P)
- Petites cuillères ( P.C)
- louches (L)
- Matériel divers (M.D)

Tout en respectant ces règles, s'efforcer de laisser un maximum de place libre sur le plateau de la console.

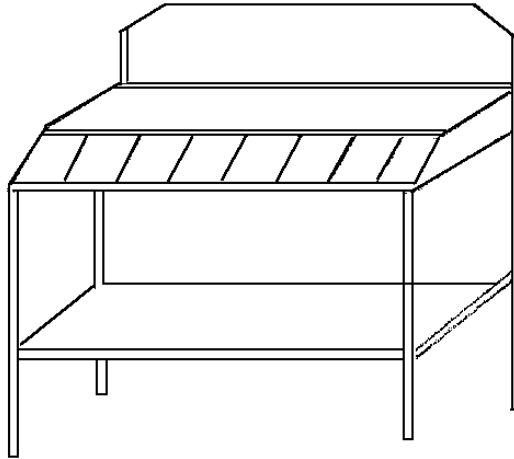
### 2- Mise en place d'une console classique avec tiroirs et rayonnages.

Utilisée lors du service à la carte ou au même aux choix. Son utilisation est indispensable du fait du nombre de couvert à servir est ignoré au départ, ainsi que leur commande, il convient donc de préparer au maximum avec un

encombrement minimum, une assez grande variété de matériel en quantité moyenne.

Dans une console classique, on trouve :

- ⇒ Dans les tiroirs : Les couverts bien propres seront installés dans les tiroirs dans le même ordre que précédemment (table de service)
- ⇒ Sur les rayons, on installera : Les assiettes, les verres, les Ménages, les rince doigts, les carafes, le coupes, les chauffe - plats, les réchauds, les condiments divers, etc...
- ⇒ On y installera ainsi, dans les réserve du linge, le linge sale à part.



Console légère classique

Console classique

Dans les tiroirs

Les couverts

Sur les rayons

Les assiettes

Les verres

la reserve de linge

les huiliers

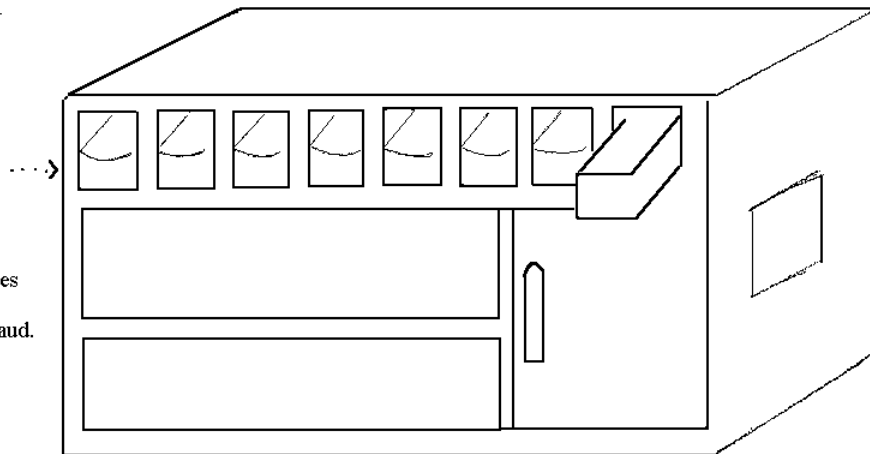
les rince doigts, les coupes

les carafes

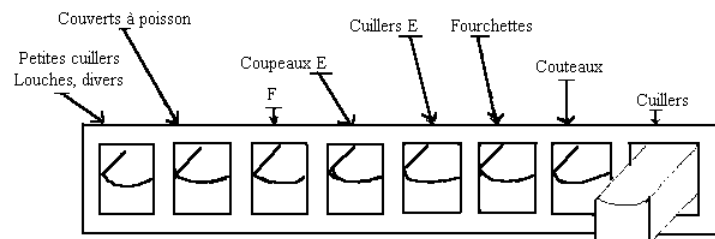
les chauffe-plats les rechaud.

les condiments divers,

les citrons



Les couverts



## Fiche technique de TP

### Mise en place de la table

#### Objectif :

A la fin de la séance l'élève devra être capable.

- de réaliser la mise en place d'une table de Restaurant en respectant les étapes chronologiques de ce travail .

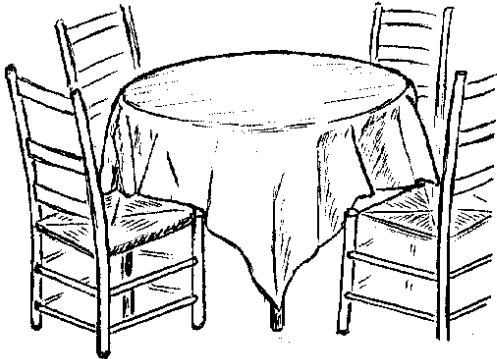
#### Matériel :

- Tables, nappes
- Couverts
- Assiettes
- Ménages
- Vases à fleur
- Serviettes
- Assiettes à pain

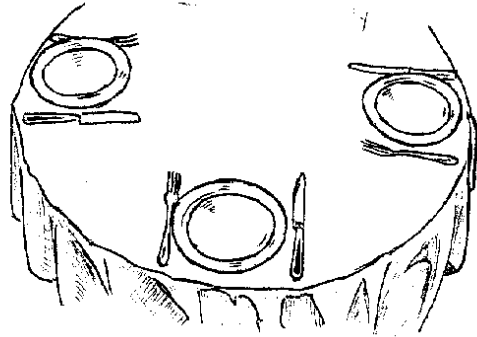
#### Technique :

Voir détail avec dessin  
2<sup>ème</sup> fiche

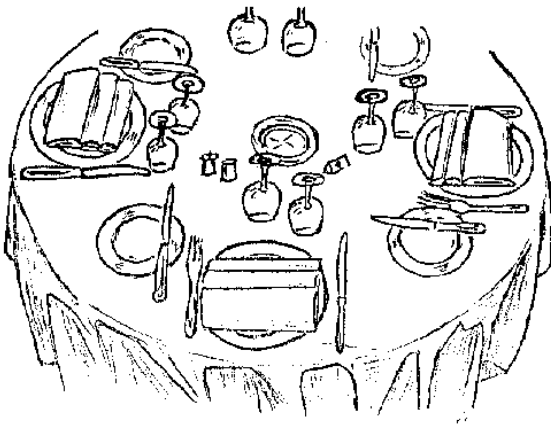
## MISE EN PLACE DE LA TABLE



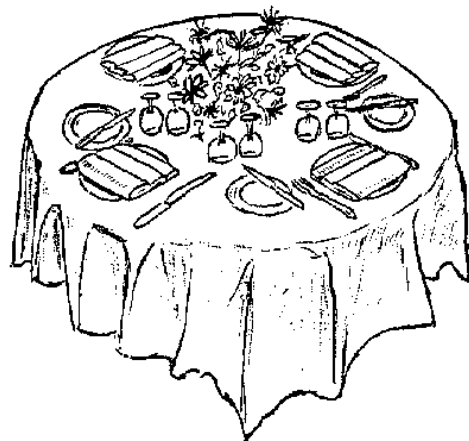
- \* Disposer les chaises autour de la table selon le nombre de couverts à dresser.



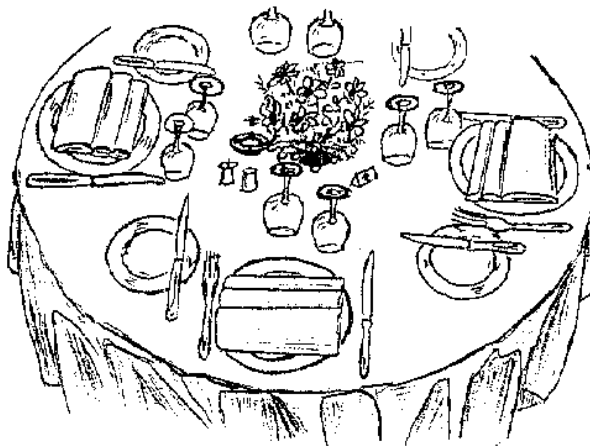
- \* Placer d'abord les assiettes, les couteaux et ensuite les fourchettes



- \* Placer les verres, les ménages, les serviettes et les assiettes à pain.



- \* Placer les vases à fleurs



Finir le dressage de la table.