

## IX- Le matériel du restaurant

Objectif :

Identifier le matériel du restaurant

### A- L'Argenterie

#### 1- Définition :

C'est l'essentiel du matériel utilisé au restaurant : couverts, plats, réchauds, etc,..... Ces articles pouvant être en métal argenté ou en acier inoxydable.

#### 2- Principales pièces d'argenterie utilisées pour le service de table

##### a - Les plats de service :

Leur forme dépend des mets que l'on y dresse

- Plats ronds pour ragoûts, légumes, petits fours etc...
- Plats longs pour poissons, pièces de boucherie, omelettes, etc...
- Plats creux pour blanquettes, navarins, etc...

Les plats creux destinés à contenir des mets chauds sont munis d'un couvercle.

##### b - Les couverts classiques :

- La cuillère et la fourchette en métal argenté
- Le couteau à une lame d'acier inoxydable solidaire d'un manche généralement fait de métal argenté.

L'entretien du fil des couteaux s'effectue grâce à un « fusil », certains fabricants remplacent le fil de la lame par un crantage en dents de scie.

##### c - Les couverts spéciaux :

Ils correspondent à des usages particuliers :

⇒ Couverts à poissons, utilisés uniquement pour les poissons et les crustacés. Il existe pour les langoustes et les homards une fourchette spéciale, longue et étroite, appelée « curette », permettant de retirer la chair de la carapace.

- ⇒ Couverts et couteaux à entremets, utilisés pour les fromages, les fruits et les entremets. Ils peuvent être employés aussi pour la dégustation des oeufs pochés et des petites pièces de gibier (bécasse, perdreau, grive, etc.....).
- ⇒ Cuillère à café, à oeuf coque, pincés à escargots, fourchettes à escargots, fourchettes à huîtres, louches, cuillères à glace, sont conçues pour des utilisations précises.

#### d - Le matériel divers :

- ⇒ Plats à escargots, alvéoles en argent.
- ⇒ Coupes en argent (entremets glacés, sorbets, ...),
- ⇒ Ramequins,
- ⇒ Bols à potage, rapiers à beurre, rince-doigts, saucières, sucriers, cafetières et théières.

Pour le service des vins blancs :

- ⇒ Seaux à champagne,
- ⇒ Seaux à vin d'alsace,
- ⇒ Stands.

L'acier inoxydable remplace souvent le métal argenté et beaucoup de pièces énumérées ci-dessus peuvent-être en porcelaine-faïence ou en verre adapté à la chaleur.

#### e - Accessoires de service :

- Les réchauds (à une flamme ou à deux),
- Les cloches destinées à éviter le refroidissement des plats,
- Les plaques électriques à accumulation.

## B- La vaisselle :

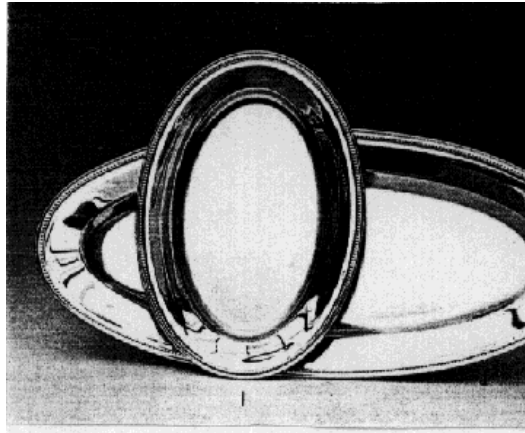
Son choix est important, car elle doit produire sur le client une impression de grande netteté. Blanche le plus souvent elle peut être aussi discrètement décorée.

Selon la classe de l'établissement, la vaisselle est en porcelaine en faïence ou même en verre.

#### 1- Principales pièces de vaisselle :

- Assiettes creuses pour le potage,
- Assiettes plates et assez grandes (24 à 26 cm de Ø),
- Assiette gastronomique (rondes, ovale ou polygone) de 28 à 32 cm, Ø
- Assiettes plates et petites (19 cm environ), Ø

- Assiettes plates et plus petites (à pain, toast,.....) (15 cm Ø),
- Enfin des tasses et sous tasses à café et à thé.



← plats ovales



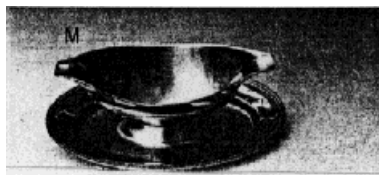
← légumier

Soupière →

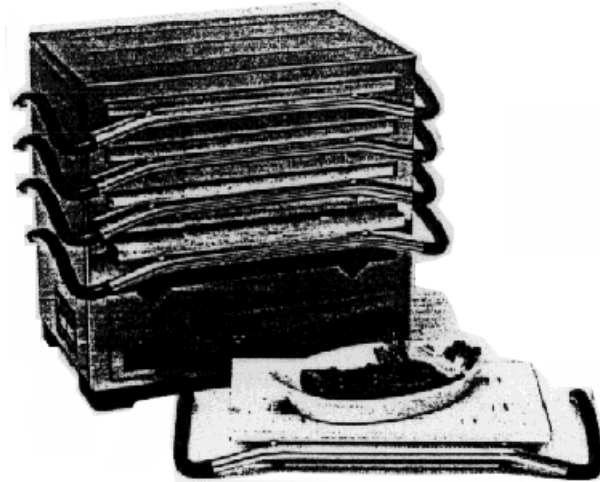


← légumier  
avec  
couvercle

Saucière →



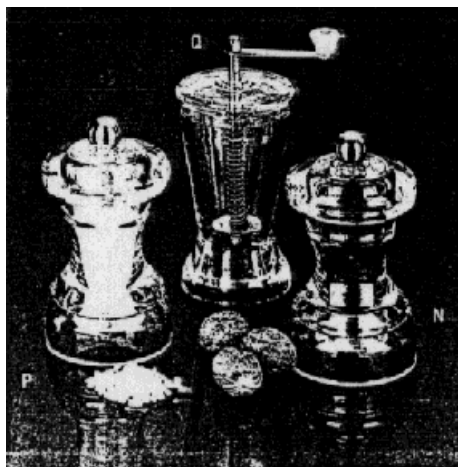
Chauffe - plat



Shaker

Seau à champagne

Seau à glace



← Moulin à poivre

## C- La verrerie :

La forme et la contenance des verres varient avec les vins à déguster. Si les verres à apéritifs, cocktails, rafraîchissement (jus de fruits, bière, etc...) sont surtout en usage au bar, nombreux et variés sont ceux que l'on dispose sur la table pour la consommation des vins blancs et vins rouges, de l'eau, du champagne, des eaux de vie et des liqueurs.

### Principales pièces de verrerie :

- Verres à eau,
- Verres à vin rouge,
- Verres à vin blanc,
- Flûtes à champagne,
- Verres à apéritifs sec ou Porto,
- Verres à eau de vie,
- Verres à whisky,
- Long drink,
- Verres à dégustation,...

Parmi les autres pièces, citons : Carafes, huiliers, salières, poivrière, presse-citron, rince-doigts, saupoudreuse, etc...

### Remarque :

La verrerie très fine doit être manipulée avec soin. « La casse » représentant une charge considérable. Dès qu'ils sont lavés et essuyés, les verres sont rangés par catégories sur des étagères à l'abri de la poussière.

Ne pas utiliser des pièces de verrerie ébréchées ou fendues, car cela peut représenter un danger.

## D- Le linge

### 1°/ Le linge de restaurant comprend :

- ⇒ Les nappes dont les dimensions varient en fonction des tables, en tenant compte du fait que le tombant doit être sensiblement le même pour toutes les tables (= 40 cm)
- ⇒ Les nappes de guéridon.
- ⇒ Les napperons sont employés par mesure d'économie. Pour recouvrir les nappes légèrement tâchées, leurs dimensions permettront de déborder du plateau de la table.
- ⇒ Les serviettes de tables, 0,45 x 0,45 m minimum
- ⇒ Les serviettes à thé, 0,25 x 0,25 m minimum

## 2°/ Le linge d'office comprend.

- ⇒ Les serviettes de service ou liteaux, indispensables au personnel (pour le transport des plats et le service de table),
- ⇒ Les torchons pour la verrerie en fil afin de ne pas laisser les peluches sur les verres,
- ⇒ Les tabliers,
- ⇒ Les torchons pour l'argenterie,
- ⇒ Les torchons à poussière.

Le linge représente un capital qu'il faut ménager.

D'autre part, les frais de blanchissage sont très élevés. Il convient donc de choisir la formule la mieux adaptée sinon la moins coûteuse.

Trois solutions peuvent s'offrir aux restaurateurs :

- Blanchissage à l'intérieur de l'établissement,
- Blanchissage à l'extérieur de l'établissement,
- Location du linge.

Le stock de linge se trouve disséminé :

- à la lingerie,
- au restaurant,
- à la buanderie ou chez le blanchisseur.

Dans les deux premiers locaux, il est rangé par catégorie à l'intérieur de placards fermés à clefs.