

Séquence 3 : Restaurant : Locaux ; mobiliers et matériel

VII- Les locaux du restaurant

A. Les locaux destinés à la clientèle:

- + Salle à manger :
- + salon :
- + bar :
- + vestiaire :
- + standard :

A créer

B. Les locaux destinés au service:

+ L'office :

C'est un local dépendant du restaurant, où sont entreposées certaines denrées et où l'on effectue un certain nombre de tâches annexes :

- ⇒ Des placards fermant à clef, des étagères,
- ⇒ Un ou des réfrigérateurs,
- ⇒ Des tables, des plans de travail,
- ⇒ Un appareil pour griller les toasts,
- ⇒ Un point d'eau (chaude et froide), des bacs de lavage.

Ceci constitue l'essentiel de l'utilisation.

Du matériel y est entreposé, à la disposition du personnel :

- ⇒ Réchaud, chauffe-plats,
- ⇒ Vases, éléments de décoration,
- ⇒ Coupes diverses, rince-doigts, petit matériel,
- ⇒ Ménage en réserve,
- ⇒ Paniers à fruits, plateaux à fromage,
- ⇒ Nécessaire pour trancher et préparer le pain.

Le personnel de l'office est rarement permanent. Ce poste est en général tenu par les commis, avant et après les deux principaux services.

C. Les locaux destinés à la réserve du matériel et au stockage de marchandises.

+ L'argenterie:

Ce poste se confond de plus en plus avec celui de la vaissellerie, toutefois, il importe qu'un secteur du local soit réservé à l'entrepôt de l'argenterie.

Personnel : Officier, officière d'argenterie.

+ La verrerie :

C'est un local dépendant généralement du restaurant ou l'on entretient et entrepose la verrerie.

- ⇒ Un ou des points d'eau (chaude et froide)
- ⇒ Des bacs de lavage
- ⇒ Un appareillage pour le séchage des essuie-verres
- ⇒ Des plans de travail, une ou des tables
- ⇒ Des étagères

Le personnel de la verrerie est rarement permanent, ce poste est généralement desservi par les commis en fin de service.

+ La cave du jour :

Ce poste dépend du service général « cave » qui jouit d'une certaine autonomie.

C'est l'endroit où l'on entrepose un assortiment de bouteilles de chaque sorte, à température de service, pour permettre d'approvisionner rapidement le restaurant au moment des repas. Ce stock est reconstitué après chaque service par le sommelier.

L'installation comprend :

- ⇒ Des casiers à bouteilles,
- ⇒ Des étagères,
- ⇒ Une armoire climatisée,
- ⇒ Un ou des réfrigérateurs,
- ⇒ Distributeur de glaces en cubes,
- ⇒ Eventuellement une table, un bureau...

Ce poste ne comprend pas de personnel fixe.

Responsable : Chef-caviste et chef sommelier.

D. Les locaux destinés à l'entretien du matériel.

✚ La vaissellerie :

- ⇒ Poste d'entretien de la vaisselle de restaurant.
Généralement, ce lavage est mécanisé.
- ⇒ Personnel : vaisseliers, vaisselières

✚ La plonge :

L'ensemble du service d'entretien des casseroles, sauteuses, vaisselle, argenterie, voire verrerie, est communément désigné sous le nom de « plonge », toutefois, chaque spécialité doit normalement disposer d'un local bien déterminé et d'installations adaptées.

E. Les services en relation avec le restaurant.

✚ La cuisine :

- C'est à la cuisine que sont élaborés les principaux mets destinés à la clientèle.

- Le personnel se compose d'une « brigade », la « brigade de cuisine » placée sous la direction d'un responsable, « le chef de cuisine ».
- C'est au « passe » que se rencontrent les membres de la brigade de cuisine et ceux de la brigade de restaurant.
 1. Le « tableau de bons »
 2. La « table chauffante », constituent le mobilier qui nous intéresse au passe.

✚ Le tableau de bons :

Muni de crochets, il reçoit les bons rédigés par le maître d'hôtel, apportés à la cuisine par les soins du commis de suite et « annoncés » à la brigade de cuisine par le chef ou par un « aboyeur ».

✚ La table chauffante :

Recouverte d'un molleton :

C'est sur celle-ci que les cuisiniers déposent les plats destinés à la clientèle. Elle repose sur une étuve dans laquelle sont entreposées les assiettes pour service des mets chauds.

✚ La fruiterie :

Ce poste n'existe que dans les établissements d'une certaine importance. C'est ici que sont distribués les fruits et souvent les fromages, le beurre, le pain.

Personnel : Fruitier - fruitière.

La pâtisserie :

Le travail de la pâtisserie d'hôtel est très différent de celui de la pâtisserie de « boutique ».

La pâtisserie d'hôtel n'est pas responsable uniquement de la confection des pâtisseries, mais aussi de tous les entremets de cuisine (crème caramel, vanille, chocolat, charlottes diverses, puddings, fruits confis, oeufs à la neige, crêpes, etc.....). Elle réalise comme en boutique, les petites et les grosses pièces de pâtisserie, les glaces, les sorbets, les bombes et les petits fours.

Elle est aussi responsable de la fabrication des pâtes salées pour la cuisine (pâte à choux, à crêpes salées, à nouilles, brisée, à foncer, feuilletée pour la réalisation des bouchées, des vols au vent, des croustades, des quiches, etc....)

La cafétéria :

Ce poste approvisionne le restaurant en boissons chaudes durant les deux principaux services. Il est plus ou moins important selon que le restaurant dépend ou non d'un hôtel. Parfois, la distribution des boissons chaudes est assurée par l'office, ou par le bar.

Personnel : Cafetier, cafetiere.

L'économat :

C'est « l'épicerie » de l'établissement. Contre des bons, ce service approvisionne la cuisine, le restaurant, le bar, les étagères, etc....en denrées diverses : Produits d'entretien, produits divers, denrées telles que : Café, sucre, biscuits, etc....

Personnel : économiste.

La lingerie :

Local où est stocké, entretenu, le linge de l'établissement.

Personnel : Lingères dirigées par une « maîtresse-lingère »

La réception :

En contact étroit avec le restaurant, quand il s'agit de restaurant hôtel. Les bons et notes de restaurant des clients résidant à hôtel sont envoyés à la réception pour être facturés dans la note globale du séjour du client.

En route, c'est la réception qui prend les réservations des clients pour le restaurant.

L'administration : (voir logigramme)