

# Module : SR 04

## Mise en place

Filière : *Restauration*

Niveau : *1<sup>ère</sup> année*

Professeur : *M SLAOUI Chakib*

*Année de formation : 2019-2020*

**DECRIRE LES ETAPES DE MISE EN PLACE DU MOBILIER**  
**IDENTIFIER L'ORDRE DE DISPOSITION DU MATERIEL SUR LA TABLE**  
**DECRIRE LES ETAPES DE MISE EN PLACE DU GUERIDON DETERMINER**  
**LE MATERIEL ET LES CONDIMENTS A RANGER SUR LES CONSOLES ET**  
**A L'INTERIEUR DE CELLES-CI**

**1. Faites une mise en place de tables de géométries différentes :**



Table carrée 2 personnes  
Clients face à face



Table carrée 2 personnes  
Clients côte à côte



**Table de 8 couverts**  
**Table carrée et table rectangulaire**  
3 couverts de chaque côté  
et 2 en bout de table

**2. Faites une mise en place gastronomique avec l'ordre de disposition du matériel sur la table :**



**Mise en place gastronomique**

- Grande assiette de base
- Assiette à pain
- Couteau à entremet (à beurre)
- Verre à eau
- Serviette
- Petit matériel (sel, poivre, ménage, dessous de carafe, numéro de table)
- Décoration florale
- Bougeoir

**3. : Faites une mise en place et utiliser le guéridon :**

On divise la surface du guéridon en quatre parties bien distinctes.

- ☐ Partie n° 1 : On réserve cet emplacement pour le matériel suivant : plaque, réchaud, plat et mets à servir.
- ☐ Partie n°2 : Cette surface est utilisée pour y déposer la pile d'assiettes de service.
- ☐ Partie n°3 : Surface réservée aux découpages, aux dressages de chaque assiette de service
- ☐ Partie n°4 : Cet emplacement est réservé au positionnement du matériel utilisé pour le service : cuillère, pince, louche...

**4. : L'argenterie est classée par catégorie de pièces et par case.**

En se plaçant en face de la console de droite à gauche, les pièces doivent être classées de la manière suivante :

- Les grandes cuillères
- Les grands couteaux
- Les grandes fourchettes
- Les cuillers à entremets
- Les couteaux à entremets
- Les fourchettes à entremets
- Les couteaux à poisson
- Les fourchettes à poisson

Le dernier casier recevra les cuillères à café



## QUESTIONS & APPLICATIONS

1/ Dresser une table pour déjeuner en faveur de 2 personnes (un couple) au bord de la piscine à la carte :  
- Comment seront disposés les sièges ?  
- Indiquer les raisons.

2/ Dresser une table pour un dîner en faveur de 2 personnes pour le menu gastronomique suivant :

Frvolités de saumon fumé au flan d'avocat

\*\*\*\*\*

Feuillantine de homard et crevettes royales à la duxelles de cèpes

\*\*\*\*\*

Mignon de charolais à la crème de foie gras

\*\*\*\*\*

Charlotte glacée au coulis de framboises

\*\*\*\*\*

Mignardises

\*\*\*\*\*

Café

3/ Faites un service au guéridon pour le menu suivant en faveur 4 personnes

Bisque de homard à  
l'ancienne Noix de gigot  
d'agneau en chevreuil  
Omelette norvégienne

Avant de commencer le service, préparer le guéridon avec tout le matériel nécessaire.

4/ Ranger la console de la salle en suivant l'ordre de rangement de l'argenterie ou de l'innox.