

Module : SR 06

Menu et Mets

Filière : Restauration

Niveau : 1^{ère} année

Formateur : M SLAOUI Chakib

Année de formation : 2019-2020

ÉNUMERER LES PLATS A METTRE EN EVIDENCE AU MOMENT DE LA PRESENTATION D'UN MENU ET D'UNE CARTE EXPLIQUER DIVERS TERMES UTILISES

1. Situer le secteur vendeur sur la carte

- **Le secteur vendeur :**

Certaines études réalisées par des spécialistes ont démontré que chaque modèle de cartes (un, deux ou trois volets) présente une zone plus souvent balayée par le regard.

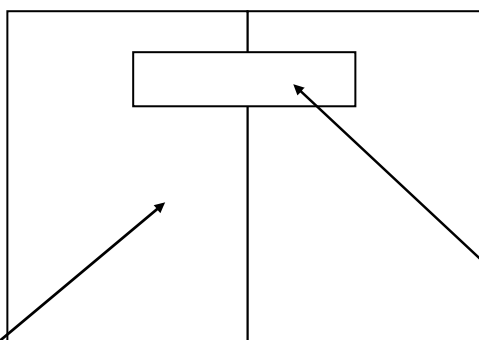
La gamme des suggestions est donc positionnée à l'intérieur de ce «secteur» appelé : «secteur vendeur».

Le positionnement de chaque gamme de plats est fonction de :

- La situation dans la carte du « secteur vendeur ».
- Le sens de lecture (une carte peut se lire de gauche à droite ou du haut en bas.
- Le type de support : un volet, deux volets, trois volets.

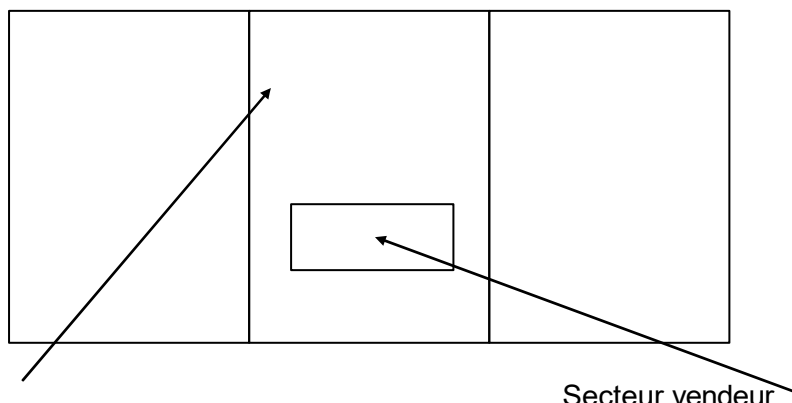
- Carte à volet unique

Secteur vendeur



- Carte à deux volets

Secteur vendeur



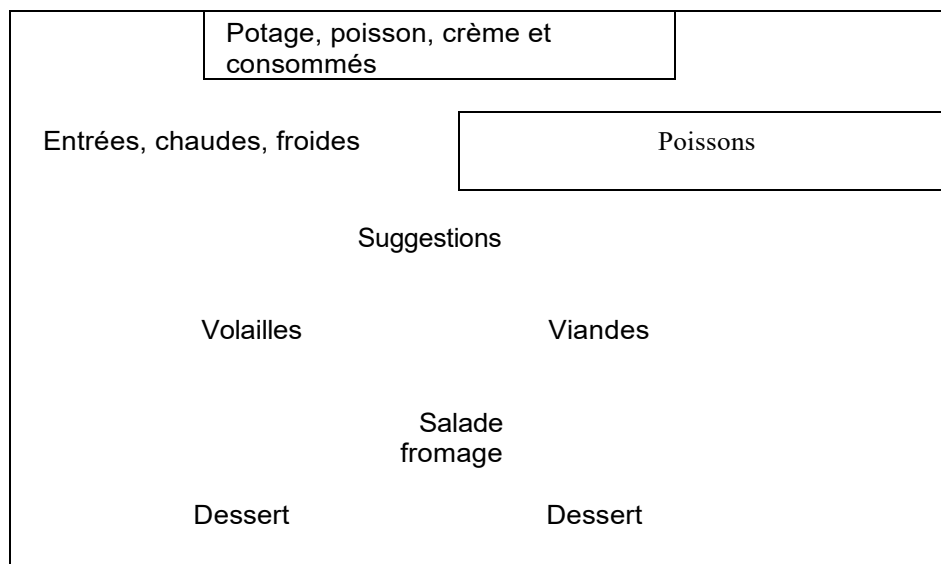
- Carte à trois volets

Secteur vendeur

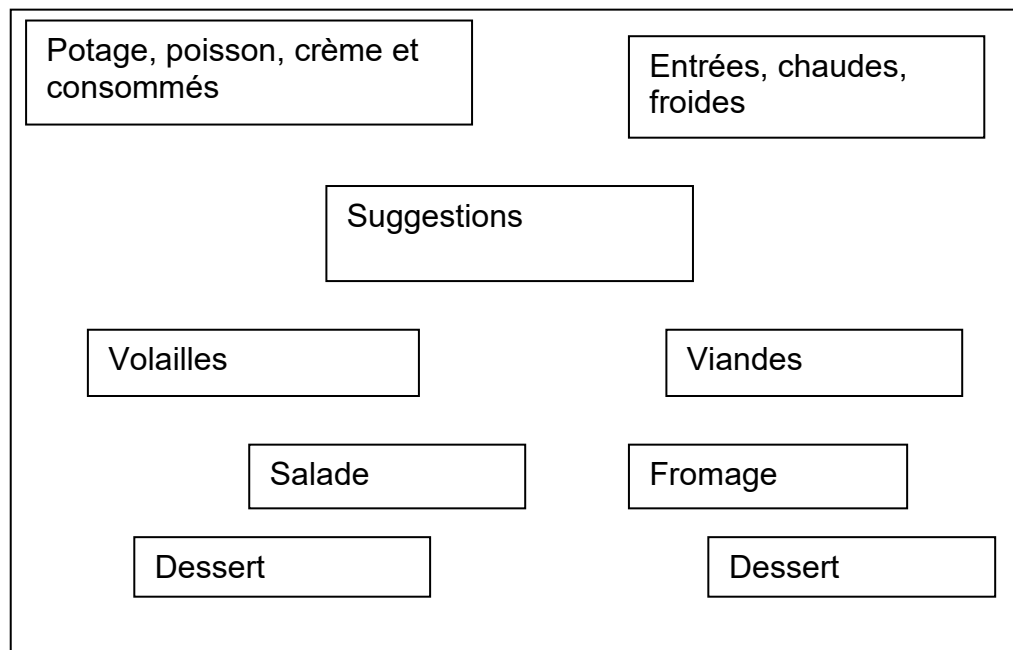
2. Situer le positionnement de chaque catégorie de plats sur la carte :

Positionnement de chaque gamme dans la carte

- Carte à volet unique :

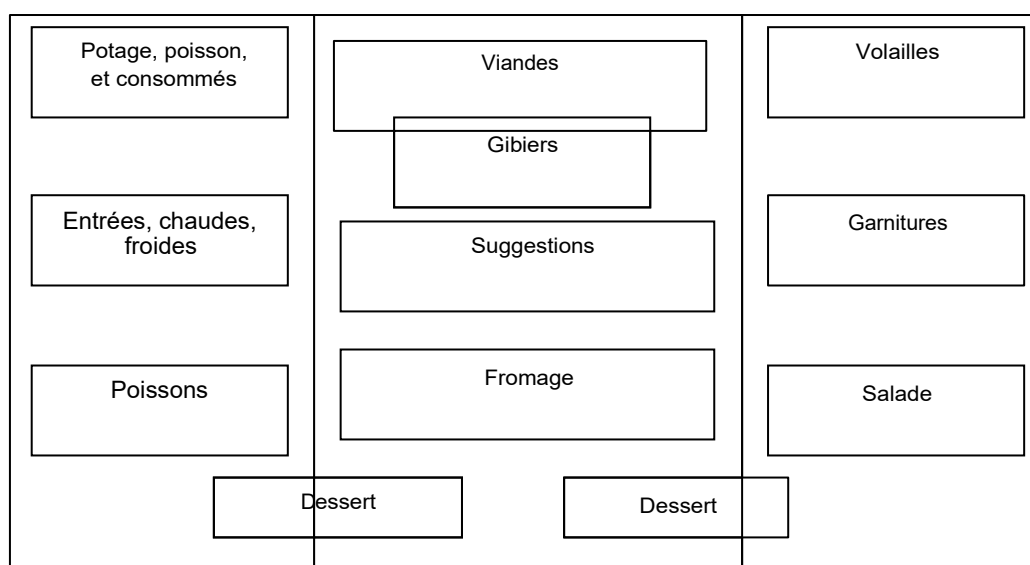


- Carte à double volet :



- Carte à trois volets :

- **Carte à trois volets :**



QUESTIONS & APPLICATIONS

1. Sur une carte qu'appelle t'on secteur vendeur ?
2. Vous êtes entrain de préparer une nouvelle carte, présenter les catégories de plats sur une carte à double volet, puis sur une carte à trois volet