

AXE 1
THEME 1
Découverte de la restauration

Vous entrez en formation au lycée. Vous découvrez votre nouvel environnement de travail. Vous allez appréhender les bases du métier par les gestuelles, le comportement et attitude professionnels. Vous allez mesurer les exigences en matière d'hygiène, de sécurité au travail. Vous observerez également la gestion des approvisionnements.

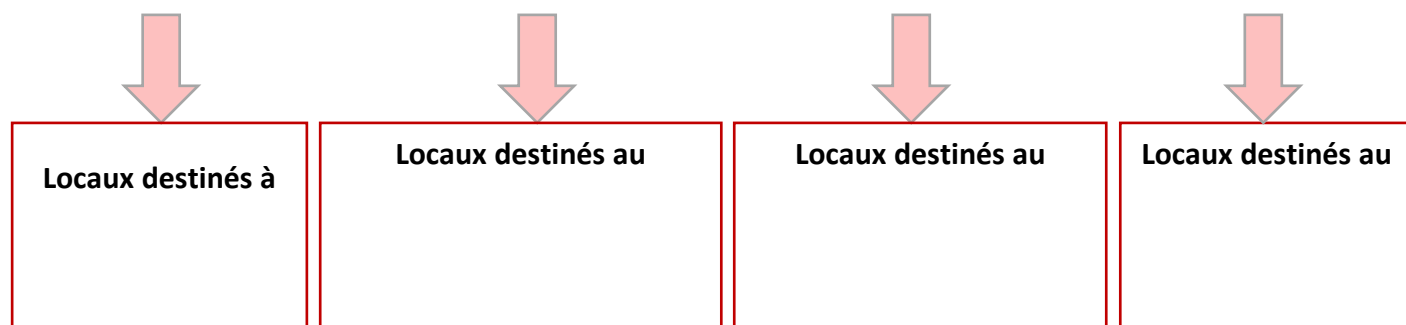
SITUATION

Vous avez découvert les locaux. Certains sont destinés à la clientèle, d'autres au stockage, à l'entretien, au personnel. Quels qu'ils soient, vous devez respecter les lieux

- > Situer les principaux locaux
- > Définir les principales caractéristiques
- > Appliquer les ratios d'implantation et calculer les surfaces des locaux

Un hôtel restaurant est un **ERP - Établissement Recevant du Public** -. Les règles de sécurité liées aux risques d'incendie et de panique doivent être appliquées. L'établissement accueille également du personnel dans des espaces favorisant de bonnes conditions de sécurité et d'ergonomie. On parle de la sécurité et de la santé au travail. Tout établissement est organisé avec des locaux spécifiques possédant des fonctions précises.

Aussi, dans la plupart des cas il est possible de regrouper les différents locaux de la manière suivante :



LES LOCAUX DESTINÉS À LA CLIENTÈLE

L'agencement, la répartition des surfaces et la décoration des locaux utilisés par les clients doivent faire l'objet d'une attention bien particulière, pour répondre au mieux aux attentes des clients. Ils doivent correspondre au standing de l'établissement et au concept de restauration qu'il représente.

1	Accueillant, spacieux, confortable, sa taille, sa décoration et son agencement doivent être adaptées au type et à la catégorie de l'établissement. Il donne une première impression aux clients qui entrent dans l'établissement. On y trouve le vestiaire des clients équipés de patères, perroquets, porte-manteaux et/ou stoyaks.
2	Lieu d'attente qui permet aux clients de consommer des boissons avant ou après le repas.
3	Une ambiance feutrée, intimiste, l'éclairage ne doit pas être trop important et l'agencement confortable.
4	Grand espace qui permet d'accueillir de grandes manifestations ou des réunions privées
5	Spacieuse, accueillante, conviviale et attirante, elle offre une sensation de bien-être. Elle doit être facile d'accès et doit être en accord avec le standing de l'établissement.
6	Agréable, propreté impeccable, cet endroit donne le reflet de l'importance donnée à l'hygiène.



C'est à vous

- 1 – Identifier les locaux dans lesquels les clients vont évoluer
- 2 – Reporter le numéro sur la photographie correspondante



LES LOCAUX DESTINÉS AU SERVICE

Lors d'une séance de TP, une succession d'évènements se présente à vous. Pour chaque situation, vous devez vous rendre dans des endroits spécifiques.

C'est à vous

- 1 – Nommer les différents endroits où vous devez vous rendre pour appréhender les situations.

- 1 – Les clients de la table 3 commandent une bouteille de AOC Buzet – L'enchantement.
- 2 – Vous venez d'envoyer les entrecôtes – frites de la table 7. Vous suggérez à vos clients de la moutarde.
- 3 – Les clients de la table 2 ont terminé leur entrée. Vous débarrassez la table et partez aux arrières.
- 4 – Les clients de la table 5 viennent de payer l'addition. Vous les accompagnez aux vestiaires et leur souhaitez une excellente soirée. Vous terminez de débarrasser leur table et vous rendez aux arrières. Vous retirez la surnappe et l'évacuer dans la corbeille prévue à cet effet.
- 5 – Vous verrez demain ces clients lorsqu'ils prendront leur petit déjeuner. Madame prend toujours un thé vert et un jus d'orange pressée et Monsieur un café noir avec un petit pot de lait froid.
- 6 – Vous renouvelez la mise en place de la table 5. Pour cela, vous avez besoin d'une surnappe propre. Des clients attendent au salon, en sirotant un cocktail, que cette table soit maintenant prête pour s'installer et commander.

1		Local où sont stockés, à température idéale de service, les vins disponibles à la vente. La quantité en stock permet de couvrir les besoins du service. Elle est équipée d'armoires à vins et/ou de réfrigérateurs, ainsi que tout le matériel nécessaire au service des vins et des autres boissons.
2		Lieu où sont entreposés les assaisonnements, les condiments et les produits nécessaires au fonctionnement journalier. Il est équipé d'armoires de rangement et de matériel de stockage ainsi que des plans de travail.
3		Impérativement située à la sortie de la salle de restaurant elle doit être agencée de manière rationnelle. Elle comprend un poste d'élimination des déchets, un poste de lavage et du matériel de stockage pour la vaisselle propre.
4		Parfois dissociée de la précédente, elle répond aux mêmes exigences.
5		Surtout présente dans les établissements qui comporte un hôtel, on y prépare toutes les boissons chaudes, on y trouve donc, machine à café, presse-agrume, tasses, pots...
6		On y trouve le linge de restaurant pour le renouvellement en cours de journée.

*Pour tous ces locaux, il existe un local équivalent mais central.

ÉCONOMAT CENTRAL – CAVE CENTRALE – LINGERIE auxquels on ajoute les réserves.

Ils centralisent les denrées périssables et non périssables, les boissons, le linge, les produits d'entretien...

Ils sont généralement implantés en sous-sol, à l'arrière des bâtiments ou excentrés.

LES LOCAUX DESTINÉS AU PERSONNEL

DOCUMENT

Selon l'article R232-2 du code du travail, les employeurs doivent mettre à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisance et, le cas échéant, des couches.

Au-delà de cet article réglementaire, le personnel peut avoir à sa disposition une salle à manger agréablement aménagée qui favorise la détente et le repos.

Vous aussi, avant et après la séance de TP, vous y passez. Cet endroit est aménagé de manière à sécuriser vos effets personnels. Attention cependant, vous devez respecter le protocole mis en place avec la vie scolaire. L'ouverture du local est autorisée avant et après le TP, jamais pendant. À vous de prendre vous disposition pour ne rien y oublier ! Le respect du travail de l'agent qui entretient cet endroit doit être impérativement respecté.

2 verbes à retenir : SÉCURISER & RESPECTER. Tout comme dans la profession, le non-respect de ces règles peut amener à des sanctions.

C'est à vous

1 – Relever dans le cadre ci-dessus les locaux mis à disposition du personnel.

Passage obligé pour se mettre en tenue professionnelle. Tout est mis en œuvre pour permettre une hygiène corporelle impeccable. Vestiaires collectifs, douches et toilettes.

Dans les entreprises de grande capacité, un endroit servant à la restauration du personnel est prévu. Il peut s'y reposer. À défaut, le repas est pris dans la salle de restaurant avant l'arrivée des premiers clients.

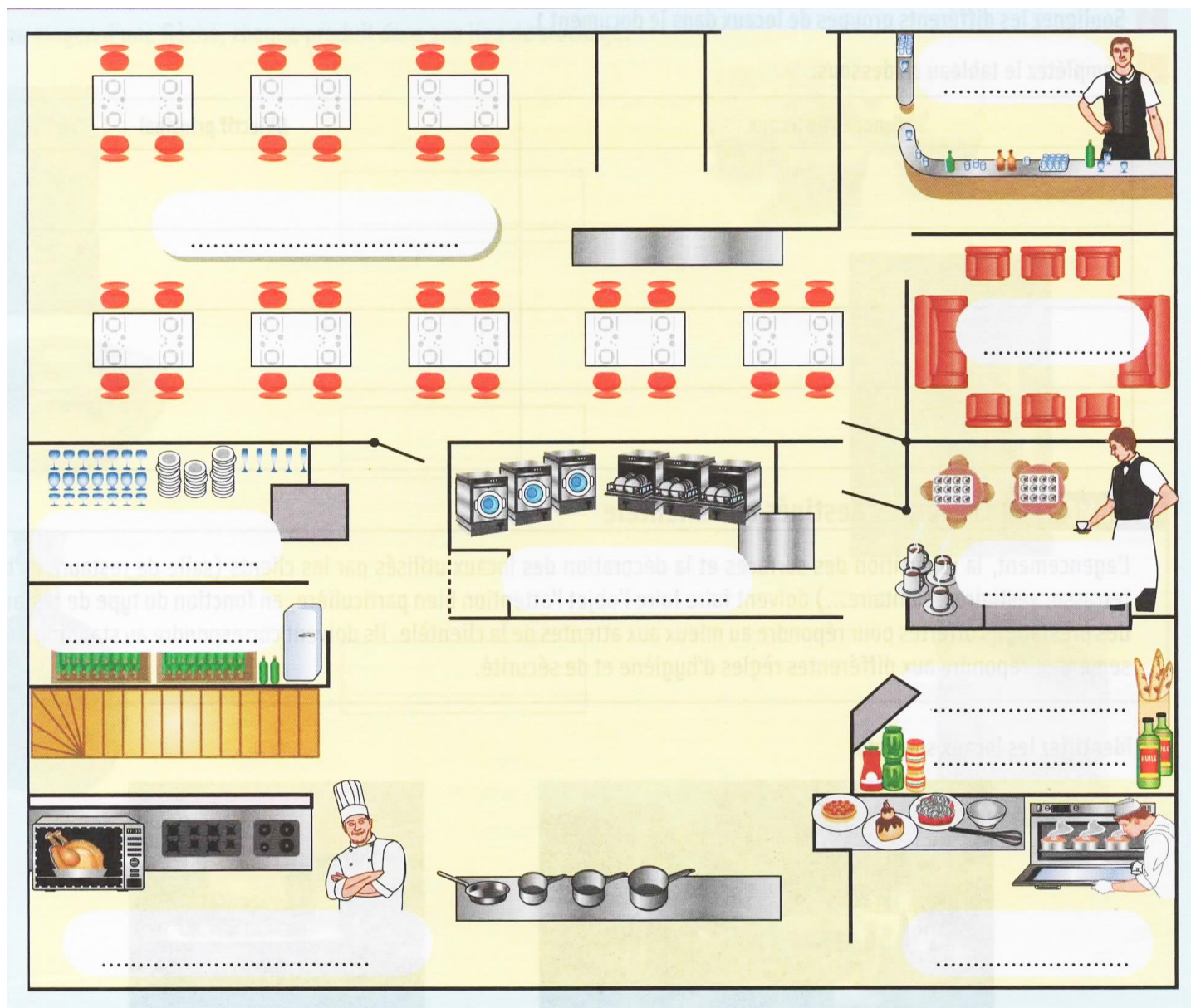
NOM :

Prénom :

Date :



Situer sur le plan, les différents locaux d'implantation d'un restaurant.



Source - Manuel scolaire : Technologie des services – Edition Foucher (juin 2011)

Les locaux à identifier : salle de restaurant, bar, salon, caf  terie, plonge, verrerie, cave du jour, la cuisine, la pâtisserie, l'économat du jour.

NOM :

Prénom :

Date :

LES RÈGLES D'IMPLANTATION & RATIO DE SURFACE

DOCUMENT

Le principe de base qui consiste à faire avancer les produits sans jamais les faire revenir en arrière lors de leurs transformations est appelé la marche en avant.

Il doit être appliqué dans la conception de locaux. Il est conseillé de favoriser les circuits les plus courts possibles, en évitant les croisements entre clients, marchandises et personnel, chacun ayant une entrée distincte.

Une salle de restaurant doit être aménagée pour proposer une atmosphère particulière à la clientèle. Elle répond au type de cuisine proposé ou au standing envisagé par l'établissement (familial, gastronomique, rapide ...).

En ce qui concerne la répartition des surfaces, il n'existe aucune règle stricte. On peut cependant appliquer un « ratio-client » pour calculer la surface de la salle de restaurant.

En plus de ce ratio, on considère le taux de renouvellement, c'est-à-dire le nombre de fois qu'une place assise est utilisée par service.

Type de restauration	Ratio
Restauration collective	1 à 1.1 m ²
Restauration à thème	1.2 m ²
Restauration traditionnelle	1.3 à 1.4 m ²
Restauration gastronomique	1.5 à 1.7 m ²

Répartition	
Nature des locaux	Surface
Salle de restaurant	40 %
Cuisine	20 %
Locaux annexes	40 %



Source : www.restomontreal.ca/ - le 11/08/2017 - 18h12

Des travaux sont envisagés. La direction sollicite votre présence à la réunion de chantier. Le projet consiste à créer un restaurant à thème : bœuf et cochon à l'honneur. La surface totale de l'emplacement est de 250 m². Pour le prévisionnel, les responsables espèrent un taux de renouvellement par service de 1,2.



C'est à vous

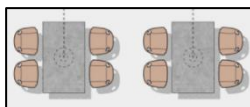
- 1 – Calculer la répartition des locaux
- 2 – Déterminer la capacité d'accueil de la salle à manger.

RÉPARTITION

- Salle de restaurant ☐
- Cuisine ☐
- Locaux annexes ☐

CAPACITÉ

de la salle à manger



PRÉVISIONNEL

Nombre de couverts servis par service



NOM :

Prénom :

Date :