

La préparation de la verrerie

Prévoir un torchon qui ne **peluche** pas, c'est-à-dire un torchon en fil.
Préparer les plateaux nécessaires au transport des verres (propreté contrôlée dessus et dessous).
Prévoir la feuille de calcul des besoins pour le service.

Inspecter la verrerie rangée, et sortir la quantité nécessaire pour le service.
Mirer les verres à lumière et estimer les travaux d'entretien nécessaire.

Les lave-verres laissent parfois des traces sur les verres, si une grande quantité est à reprendre le plus simple et d'utiliser le lave-verre avec une eau très propre.
Après avoir rincé, les verres il faut les essuyer immédiatement tant qu'ils sont chauds, pour laisser moins de trace possible, il faut essuyer les parois du verre, et surtout ne pas oublier le pied.

Ensuite les verres sont déposés sur un plateau (propre), sur le pied.

Pour essuyer un verre il faut procéder de cette manière :

Maintenir par la main, le pied dans une partie du torchon

Insérer l'autre partie du torchon dans le globe.

Effectuer un mouvement rotatif afin d'essuyer la paroi intérieure du verre.

Retirer le torchon et essuyer la paroi extérieure, tout en maintenant le pied dans le torchon.

Saisir le verre par la jambe (entre deux doigts) et essuyer le pied.

Lorsque le verre est parfaitement propre (sans trace), ne plus poser les doigts ni sur le globe ni sur le pied, le maintenir par la jambe uniquement.

Attention :

(1).. Le lave-verre sert exclusivement à nettoyer les verres et les tasses, sous-tasse et les cuillères à café, etc.

(2).. Un lave-verre n'est pas un lave-vaisselle, il ne faut donc jamais ne mettre des objets encore garnis de reliefs de denrées. Ainsi, il faut toujours prélever les verres ayant contenu des cocktails (jus ou purée de fruits, crème fraîche, œufs) et les tasses à café (sucre collé, crème fraîche, chocolat).

Le bain de lavage du lave-verre doit être le plus propre possible, tout au long de son utilisation.

Remarque :

(1).. Pour les verres qui ne passent pas dans un lave-verre (fragilité ou taille).

Les verres se nettoient en les plongeant dans de l'eau chaude frémissante, (bain de lavage et bain de rinçage) avec peu de détergent (système idéal pour les verres tachés au rouge à lèvres).

(2).. Pour les verres déjà déposer en salle à la veille ou le matin pour le service du soir.

Les verres sont rafraîchis à la vapeur.