

Le service à la française

Ce service est de nos jours très peu utilisé en restauration.

Il est uniquement mis en œuvre pour la présentation aux clients des amuse-bouches avec l'apéritif, des petits fours ou mignardises avec le dessert ou le café, ainsi que pour la présentation de certains accompagnements, par exemple le pain, les toasts, le sucre avec les boissons chaudes...

Le service à la française

Les assiettes, chaudes ou froides en fonction du plat à servir, sont installées (levant les clients).

Le plat, dressé en cuisine, est porté en salle.

Les couverts de service (pince) sont mis dans le plat.

Le plat est ensuite présenté en respectant l'ordre de préséance sur la main gauche, à la gauche du client, qui se sert lui-même.

Attitude pendant le service

Le buste légèrement incline.

La main droite (inutilisée) repliée derrière le dos à hauteur des reins. Les talons joints.