

.. Enumérez les principales pièces de vaisselle.

.. Citez 3 sortes de verres le plus souvent utilisés au restaurant ?

.. Quel est le nom des couteaux utilisés en restaurant pour découper :

- le saumon fumé :
- le carré d'agneau, de veau ou de porc :
- les aiguillettes de volailles :
- les fruits :

.. Quels matériels particuliers utilise-t-on pendant le service ? Précisez son utilisation.

.. Citez au moins les 3 principaux couverts utilisés au restaurant en précisant leur utilisation.

.. Quel est le matériel, propre au serveur, nécessaire pour le service ?

.. Comment se nettoient les couverts en argent ou en inox, et les plats ?

.. Expliquez comment s'entretient généralement la vaisselle ?

.. Quelle est la différence entre une fourchette à entremets et une fourchette à poisson ?

.. Citez 3 sortes de verres utilisés au bar.

.. Enumérez les principales pièces de linge utilisées dans un restaurant classique.