

*.. Enumérez les principales pièces de vaisselle.*

Les principales pièces de vaisselle sont les assiettes creuses, les assiettes à viande, les assiettes à poisson, les assiettes à pain, les assiettes de présentation, les assiettes à dessert et à fromage, les sous-tasses et les tasses.

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

Les principaux verres sont les verres à eau (les plus grands) ; les verres à vin rouge (de tailles moyennes) ; les verres à vin blanc (de petites tailles).

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

- le saumon fumé : un couteau à jambon ou un tranche lard
- le carré d'agneau, de veau ou de porc : un couteau de tranche
- les aiguillettes de volailles : un couteau à aiguillette ou un filet de sole
- les fruits : un couteau d'office (lame lisse ou dentée), un couteau à pain court (pour éplucher les ananas)

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

Le matériel particulier est constitué de plaques à accumulation pour maintenir les plats au chaud ou le réchauds pour réaliser une sauce ou un flambage en salle de restaurant.

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

Les principaux couverts utilisés sont les grands couverts pour les viandes et les potages ; les couverts à entremets pour les bouillons, les entrées, les fromages, et les desserts ; les couverts à poissons pour les poissons ; les cuillères à moka pour le café ; les cuillères à thé pour le thé et les infusions.

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

Un serveur a besoin d'un limonadier, d'un stylo quatre couleur, d'une boîte d'allumettes, d'un ramasse-miettes, d'un carnet de bons, d'un bouchon de liège.

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

- les couverts en argent se nettoient avec des produits antioxydant ou une brunisseuse.
- les couverts en inox se nettoient en machine à laver la vaisselle.
- les plats se nettoient en machine à laver la vaisselle, les gros à la main.

*.. Expliquez comment s'entretient généralement la vaisselle ?*

La vaisselle se nettoie généralement en machine à laver la vaisselle.

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

- la fourchette à entremets a 4 dents.
- la fourchette à poisson a 3 dents.

*.. Citez 3 sortes de verres utilisés au bar.*

Les verres utilisés au bar sont la flûte à champagne, le tumbler, le verre à cocktail, le old fashioned.

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

Les principales pièces de linge utilisées dans un restaurant classique sont les molletons, les nappes, les napperons, les serviettes et les liteaux.