

.. Notez les 2 obligations pour la rédaction de la carte et 2 obligations pour l'affichage :

Les 2 obligations pour la rédaction de la carte de restaurant sont de préciser :

- le prix unitaire de chaque plat ou mets (TTC) ;
- la mention " prix nets et service compris" ou " prix nets et service X % compris" selon le type de rémunération du personnel.

Les obligations à l'affichage se font à l'extérieur et à l'intérieur :

- à l'extérieur on doit trouver la carte du restaurant (menus et carte), une sélection de 5 vins de la carte des vins, et la licence du restaurant.
- à l'intérieur, on doit trouver le panneau sur la production des mineurs et la répression de l'ivresse (bar seul ou restaurant).

.. Pour les cartes quelles sont les couleurs à éviter ? Quelles sont celles qui plaisent le plus aux clients ?

Les couleurs à éviter sont le rouge ; l'orange ; le marron ; le noir et le jaune.

Les couleurs qui plaisent sont plutôt le bleu ; le vert ; le gris ; le violet et le blanc.

.. Comment doivent être classés les vins sur les cartes des vins ?

Les vins doivent être classés par couleurs ou par régions, avec ou sans les millésimes.

.. Citez 5 règles de rédaction de la carte des vins :

Les règles de rédaction de la carte des vins sont :

- une bonne orthographe respectant les noms des appellations ;
- des appellations exactes ;
- le nom des propriétaires ;
- le regroupement des appellations par régions viticoles en les classant du nord au sud ;
- la présence des vins locaux et le regroupement des vins effervescents en fin de carte.

.. Indiquez les 3 obligations légales qui doivent figurer sur la carte des vins :

Les trois obligations légales qui doivent figurer sur la carte des vins sont :

- le prix de vente (TTC) ;
- le volume net de la bouteille ;
- l'appellation complète.

.. Notez 3 matériaux utilisés dans la réalisation des cartes des mets ou des vins :

Les 3 matériaux le plus souvent utilisés pour les cartes des mets ou des vins sont le bristol, le cuir, les matériaux synthétiques, etc.

.. Inscrivez 4 erreurs à éviter dans la conception des menus.

Les erreurs à éviter dans la conception des menus sont :

- les mets trop forts ou épicés en début de repas ;
- les oeufs, la friture de poissons et les viandes sautées pour les repas du soir ;
- dans le même menu 2 plats avec les mêmes modes de cuisson, les mêmes bases de sauce, ou 2 gibiers, 2 viandes blanches ou 2 viandes rouges.