

Chapitre 1.1 – Le métier de cuisinier

Sous chapitre 1.1.0

Les différentes formes de restauration





LES DIFFERENTES FORMES DE RESTAURATION

LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Restaurant, auberge, restaurant d'hôtel, brasserie, etc.

Elle tient une place importante puisqu'on dénombre environ 50 000 restaurants du plus simple au plus luxueux. Certains sont saisonniers, d'autres sont ouverts toute l'année. On en trouve pour tous les goûts ou toutes les bourses. C'est grâce à sa variété que la cuisine française a acquis sa réputation mondiale.

Fast-food, crêperie, pizzeria, coffee-shop, etc.

RESTAURATION A THEMES

LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les possibilités de carrière dans ce type de restauration sont nombreuses. Des sociétés qui servent parfois plusieurs milliers de repas par jour, sont sans cesse à la recherche de personnel qualifié et proposent des carrières intéressantes.

SOCIALE

Ecoles, universités, entreprises, hôpitaux, prisons, etc.

Cafétéria, restauration de point de vente, aérienne, centre de Loisirs, etc.

COMMERCIALE



LA DISTRIBUTION



SERVICE A TABLE

Le personnel apporte les plats ou assiettes sur la table



FREE FLOW OU SCRAMBLE

Stand de distribution n'imposant pas un sens de circulation.



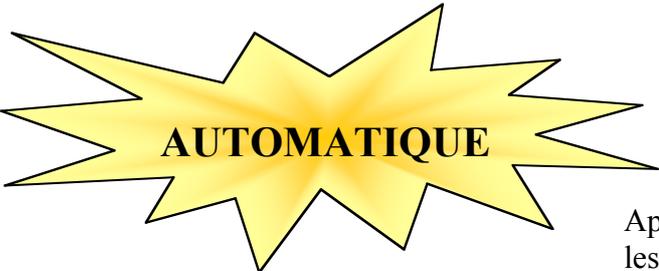
LINEAIRE

Le client se sert en respectant un sens obligatoire.



CARROUSEL

Meubles tournants entre la cuisine et la salle, rechargés constamment, présentant des assiettes sur plusieurs niveaux.



AUTOMATIQUE

Appareils de distribution dans lesquels le client introduit des pièces ou des jetons.



DISTRIBUTION LINEAIRE

DEFINITION:

➤ La formule de distribution linéaire est la première à avoir été appliquée en restauration pour la prise des repas en libre service.

PRINCIPE :

➤ Le client canalisé se déplace le long de la chaîne et compose son menu, l'ordre des présentations offerte diffère d'une prestation à l'autre. Le principe classique est la prise d'un plateau, verre, couverts, pain, hors d'œuvre, dessert, fromage, plat garni, boisson, le règlement s'effectue en fin de ligne.



AVANTAGES :

- La relation client / personnel reste conviviale.
- Le consommateur compose son plateau repas.
- Un contrôle qualitatif et quantitatif est effectué en caisse.
- Un contact au moment du paiement permet de remédier à d'éventuelle insatisfaction de la clientèle.

INCONVENIENTS :

- L'hésitation du client peut entraîner un certain blocage.
- Le client est tenu de passer devant tous les postes et subit donc l'attente.
- Un trop grand choix augmente les risques de blocages.

NOTA : La distribution linéaire demeure une solution valable pour des établissements limités par la surface des locaux.