

■ LES RELATIONS ■

■ Cuisine – restaurant ■

1. GENERALITES

Les bonnes relations entre la cuisine et le restaurant sont primordiales pour la bonne marche de l'établissement et en particulier au moment du service.

Chaque entreprise suivant son importance, adopte son propre système de passages de commandes mais les grandes règles sont communes à tous les établissements.

Les annonces doivent être claires, nettes et précises pour éviter toute perte de temps et éviter les erreurs avec le client. Il ne faut pas oublier qu'elles permettent également la facturation.



2. LES DIFFERENTES PROCEDURES D'ANNONCES

a) Les systèmes informatisés



Ces systèmes sont particulièrement adaptés aux grandes entreprises qui offrent de nombreuses prestations et qui ont beaucoup de personnel (grandes brasseries, restaurants à thème), mais les petites entreprises sont de plus en plus nombreuses à s'équiper d'un tel matériel pour des avantages comptables, la ventilation, la facturation, la gestion des stocks sont ainsi largement améliorés.

b) Les terminaux à postes fixes

La commande est prise de manière traditionnelle puis répercutée sur un clavier ou un écran tactile, elle est ensuite directement adressée aux services concernés (cuisine, bar, pâtisserie), la ventilation comptable et la facturation se font également automatiquement. Ce système permet un suivi comptable poste par poste

c) Les systèmes portables

Chaque serveur est équipé d'un carnet de commandes électronique. Il enregistre avec un stylo pointeur, les informations sont transmises à la base centrale par ondes radio et ensuite répercutées aux différents services comme dans le précédent système.

Ce système permet également d'avertir les serveurs individuellement lorsque les commandes sont prêtes et ainsi éviter des allers et retours inutiles.

d) Le système traditionnel

▪ Le carnet à bons

Le carnet à bons le plus utilisé est le triplicata, chaque commande inscrite manuellement enregistrée trois fois grâce à des feuilles carbone, l'original après une validation en caisse est donné en cuisine pour l'annonce, le double reste en caisse pour la facturation, le triple reste sur la table du client ou sur la console comme aide mémoire.

↳ **Remarque :** Ce système peut être démultiplié lorsque le nombre de services concernés est plus important (pâtisserie, bar, office, cave). Sur chaque bon apparaît obligatoirement le numéro de table, le nombre de couverts, la date, le nom et la signature du serveur, les cartes et menus ainsi que tous les précisions concernant la commande et indispensables au cuisinier telles que les à-point de cuisson.

3. L'ANNONCE AU PASSE



- Le serveur annonce à haute et intelligible voix la commande au chef de cuisine, il lit son bon.
-
- Le chef de cuisine annonce à son tour la commande à la brigade.
- Les chefs de partie concernés répondent « **oui chef** ».
-
-
- Lorsque les préparations sont prêtes à l'envoi, le serveur se contente de les réclamer et de les enlever avec l'accord du chef de cuisine qui raye les bons au fur et à mesure.
-
-
- Lorsqu'un temps de cuisson ou de dressage est nécessaire, le serveur doit faire marcher ou faire dresser toujours en relation avec le chef de cuisine et il revient en cuisine pour réclamer et enlever.
-
-
- A chaque demande du serveur, le chef retransmet l'information aux chefs de partie concernés qui répondent « **oui chef** ».
-
-
- Ce passage au passe, indispensable, permet la bonne exécution du service aussi bien en salle qu'en cuisine, et encore une fois nécessite de très bonnes relations entre la cuisine et le restaurant ainsi qu'une bonne communication.

