

Dans ce cours :

- Les différentes procédures d'annonces des bons au passe.

Généralités :

Selon la formule de restauration, l'importance du restaurant, l'éloignement entre la salle et la cuisine, l'annonce des commandes des clients sera différentes.

Les différentes procédures d'annonces.

1. Les systèmes informatisés.

Ces systèmes s'adressent spécialement aux restaurants importants (restauration commerciale à thème, brasserie de luxe, grill...)

▪ **Les terminaux à claviers ou écrans tactiles.**

Le maître d'hôtel ou les serveurs prennent la commande puis la saisissent sur un clavier préprogrammé ou un écran tactile représentant toutes les formules du restaurant. La commande est automatiquement imprimée dans tous les services et la facturation se fait automatiquement.

▪ **Les portables et télécommandes tactiles de prise de commande à distance.**

Le serveur à l'aide du stylet prend la commande sur l'appareil mobile, la commande est envoyée par onde radio (wifi, Bluetooth) dans les différents services. Lorsque la commande est prête, le chef envoie un signal sonore ou vibrant sur le terminal pour prévenir le serveur.

Intérêt : L'utilisation de ces appareils permet non seulement de limiter les déplacements des serveurs entre la salle et la cuisine, mais aussi d'assurer la gestion complète du restaurant et la traçabilité de tous les mouvements. (Contrôle et état des stocks, inventaires, ratios, ventes par rang, par personnes)

2. Le système traditionnel

▪ **Carnet de bons**

C'est le moyen le plus utilisé dans la petite restauration, il est composé de bons en trois exemplaires.

Le maître d'hôtel ou serveur remplit le bon de commande selon les souhaits des clients, il distribue ensuite les différents exemplaires de la commande :

- ➡ L'original qui est annoncé au chef en cuisine
- ➡ Le duplicata à la caisse pour la facturation
- ➡ Le triplicata sur la console ou sur la table pour le suivi du service.

Les mentions obligatoires des bons de commandes :

- ❖ Le numéro de la table
- ❖ Le nombre de couverts
- ❖ Le nom du serveur ou sa signature
- ❖ Les commandes des clients (formules, plats à la carte, appoint de cuisson pour les viandes, les boissons, desserts, etc.)

L'annonce des bons au passe

1 Le serveur arrive au passe et annonce le bon



Chef, j'annonce :
Table numéro 8 trois
couverts
3 menus à 11.50
1 salade landaise
2 œufs brouillés aux
truffes
1 confit de canard
1 dos de cabillaud

Chef faites marcher les
œufs brouillés

Important :

La préparation est prête à l'avance : on réclame directement

La préparation demande un temps de cuisson : on fait marcher.

4 Le serveur ou le commis de suite arrive



Chef, je réclame les 2
œufs brouillés et la
salade landaise de la
table 8.
Puis faites marcher les 2
dos de cabillaud

5 Le chef à haute voix :

Allo, je réclame les 2
œufs brouillés et la
salade landaise de la
table 8.



Faites marcher les dos
de cabillaud aussitôt

2 Le chef ou l'aboyeur annonce le bon aux
cuisiniers.



Ça Marche. Il répète
tout le bon et s'adresse
à l'entremétier ou au
cuisinier
Faites marcher 2 œufs
brouillés.
Puis au garde-manger
ou responsable des
entrées froides
Faites dresser une
salade landaise

6 Les chefs de partie concernés répondent

« OUI CHEF »

3 Les chefs de partie concernés répondent

« OUI CHEF »

7 Le chef à haute voix, s'adressant au serveur



On enlève les 2 œufs
brouillés et la salade
landaise de la 8

Puis il raye les plats sur le
bon de commande.

8 le serveur ou le commis de cuisine



J'enlève les entrées de la 8

10 minutes plus tard

9 Le serveur ou commis de suite



Chef, je réclame les 2 dos de cabillaud et le confit de canard de la table 8.

10 Le chef



Allo, je réclame les 2 dos de cabillaud et le confit de canard de la table 8.

11 Les chefs de partie concernés répondent

« OUI CHEF »

12 Le chef au serveur :



On enlève le dos de cabillaud et le confit de la table 8.

Puis il raye les plats sur le bon de commande de la table 8

13 Le serveur ou commis de suite



Chef j'enlève les plats de la table 8.

Remarque :

Le chef ou l'aboyeur à un rôle déterminant sur la bonne organisation et la sérénité du service. Il fait régner la rigueur et le silence. Il ne doit y avoir aucune erreur ni fausse note. Il veille à la conformité des plats, quantité, degré de cuisson, température, présentation, propreté du dressage. Il cloche certaines préparations.