

### Exercice 19.1

Complétez ce texte en retrouvant les mots ou expressions qui manquent.

La prise de la commande

Dès que le client est assis à sa table, il convient de lui présenter \_\_\_\_\_, ainsi que la carte des vins. On lui laisse le loisir de faire \_\_\_\_\_.

Pendant ce temps, l'employé se tient face au client, dans une attitude correcte.

Généralement la commande est prise par \_\_\_\_\_, mais dans les établissements où la brigade comprend un seul maître d'hôtel, ce sont souvent \_\_\_\_\_ ou les serveuses qui s'acquittent de cette tâche.

### Exercice 20.1

Complétez le tableau en plaçant les temps de cuisson ci-dessous.

| Denrées              | Nature de la préparation               | Temps en minutes |
|----------------------|--|------------------|
| Les œufs             | Au plat ou en omelette roulée ou plate |                  |
|                      | Cocotte                                |                  |
|                      | Brouillés                              |                  |
| Les poissons         | Meunière                               | 10 à 15          |
|                      | Pochés                                 |                  |
| Les grillades        | Suivants l'épaisseur et la cuisson     |                  |
| Les volailles rôties | Coquelet, Pintadeau                    |                  |
|                      | Poulet 4/4                             |                  |
| Crêpes soufflées     | (appareil déjà prêt)                   |                  |
| Coupe Colonel        | (salade de fruits déjà prête)          |                  |

Temps de cuisson : 5 à 8 / 6 à 12 / 25 à 30 / 8 à 12 / 40 à 45 / 10 à 15 / 15 à 20 / 5 à 15 / 5 à 10

### Exercice 21.1

Sur ce schéma d'une salle de restaurant quel est le défaut de conception source d'accidents.

