

Qu'est ce que le service à la française?

Ce document vous explique ce qu'est le service à la française et vous conseille afin que vous sachiez comment être un excellent serveur dans ce type de service.

Le service à la française est une manière de table française, qui fut remplacé par le service à la russe. Le service français est basé sur la propreté et le savoir-vivre français au 17^{ème} siècle.

Aujourd'hui, le service à la française consiste à présenter le plat commandé à la gauche de chaque personne assise à la table. Mais contrairement au service à l'anglaise, ce sont les convives qui se servent.

En tant que serveur, vous devez être élégant et patient. Vous devez rester droit et ne pas trop vous pencher car il faut faire attention aux basculements / renversements du plat sur le client ! Donc pour éviter cela, votre plateau doit être à l'horizontal et à bonne hauteur.

Nous vous conseillons de faire attention à votre hygiène, à votre haleine ainsi qu'à votre parfum car vous êtes physiquement proche du client.

Une fois que le client est servi, posez le plat directement sur la table, pour que les convives continuent à se servir eux-mêmes par la suite.

Avantages

C'est un service rapide. Le convive se sert plus ou moins selon son envie.

Inconvénients

La présentation ne permet pas un « dressage » dans l'assiette ; le convive, souvent plus maladroit que le serveur, est plus lent, et peut « démonter » un plat.

Astuces

Pensez à une seconde pince au cas où la première tomberait et mettez suffisamment de nourriture dans le plat pour chaque personne à servir.

Source :

http://www.institut-de-france.fr/minisite/tables/62_manieres_de_table_le_service_a_la_francaise.html

Nous vous invitons à imprimer ce document si vous le désirez afin qu'il vous serve de « pense-bête » ou pour une révision de vos connaissances.

Pensez à notre environnement, merci de ne pas faire d'impressions abusives.