

NOM :

Prénom :

Classe :

Date :

CONTRÔLE techniques de service

Compétences du socle commun :	MI	MF	MS	TBM	note
C3.D1. Réinvestir le lexique appris lors des activités professionnelles					
C3.D1. Mémoriser l'orthographe des mots appris lors des activités professionnelles					
C3.D1. Formuler à l'écrit une réponse intelligible à une question					
C4.D2. Planifier les étapes et les tâches pour la réalisation d'une production					
C3.D3. Exercer son esprit critique et faire preuve de réflexion.					

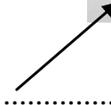
1. Nommer les éléments suivants :



.....



.....
.....



.....



.....



.....

2. Citer 2 précautions à prendre quand on nappe une table :

-

-

3. Avant de dresser la table pour un repas, il faut préparer la vaisselle. Compléter le tableau :

vaisselle	Gestes à effectuer pour les entretenir
Assiettes	
Couverts	
Verres	

4. En plus d'une tenue professionnelle soignée, le serveur et la serveuse doivent aussi adapter leur comportement. Donner 4 conseils pour avoir une attitude correcte face aux clients :

-
-
-
-

5. Le service ne consiste pas uniquement à servir et desservir des tables. Citer 2 choses que le/la serveur/euse doit aussi vérifier pendant le service :

-
-

6. Répondre par VRAI ou FAUX à chacune de ces affirmations en cochant la bonne réponse :

Affirmations		VRAI	FAUX
1	La fourchette se place à droite de l'assiette et le couteau à gauche de l'assiette.		
2	La cuillère à dessert se place au-dessus de l'assiette, tête à gauche.		
3	Le verre à vin se place à la pointe du grand couteau.		
4	Le couteau à fromage se place à côté du grand couteau.		
5	On sert les femmes avant les hommes.		
6	Lors du service avec 2 assiettes sur la même main, c'est la main droite qui porte les 2 assiettes.		
7	Lors du service avec 2 assiettes sur la même main, la première assiette se place entre le pouce et le petit doigt.		
8	Lors du service à l'assiette, on sert le client par la droite.		
9	Lors du service à l'assiette, le serveur sert avec sa main droite.		
10	Le débarrassage s'effectue à la droite du client.		
11	On peut commencer à débarrasser une table même si un client de cette table n'a pas encore fini son plat.		
12	On peut demander poliment aux clients de se dépêcher.		