



Le service des vins au restaurant

Le service d'un vin rafraîchi

Fiche technique n° 34

<p>Mise en place</p>	<p>Approcher le stand à vin : ce porte seau permet de gagner de la place en évitant de monopoliser un guéridon. Dans ce cas, le matériel nécessaire à l'ouverture du vin doit se trouver à proximité du poste de travail ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser un plateau pour le transport du matériel, - Adapter la verrerie nécessaire au service du vin, - Retirer la verrerie inutile de la table des clients. <p>Disposer sur le guéridon :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un verre différent de ceux des clients, • Une soucoupe pour présenter le bouchon.
<p>Mise en température et conditionnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre la bouteille dans un seau à rafraîchir, avec linceul et grande assiette, - Adapter la quantité de glaçons et d'eau dans le seau à rafraîchir en fonction du vin choisi, de la température initiale du vin et de la température recherchée, - Transporter l'ensemble sur une assiette.
<p>Présentation de la bouteille</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prendre la bouteille par le goulot, laisser égoutter légèrement, sans secouer la bouteille, ni l'essuyer.
<p>Ouverture de la bouteille</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'ouverture dans le seau diffère seulement par la manière de tenir la bouteille au moment de l'ouverture, - Laisser la bouteille hors du seau, si le travail s'effectue sur le guéridon.
<p>Service du vin</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Servir de petites doses régulièrement afin de conserver une température fraîche, - Remettre discrètement la bouteille dans le seau...et surtout ne pas la retourner une fois vide...

