



# LES DIFFÉRENTS TYPES DE SERVICE EN RESTAURATION

**Script & Storyboard Pédagogique (Support Vidéo)**

Document Confidentiel - Propriété de trainingcenterin

Module de Formation : Service & Management de Salle

---

## PARCOURS D'EXCELLENCE

*Formation : Maître d'Hôtel (Hôtellerie & Restauration)*

---

# Plan de la Vidéo (Storyline)



**Indication Vidéo (Monteur) :** Afficher un sommaire dynamique. Les mots clés "Française", "Anglaise", "Russe" et "Américaine" apparaissent en surbrillance Or. Musique de fond classique, évoquant le patrimoine gastronomique.

## Découpage des Séquences (15 Pages) :

1. **Séquence 1** : Introduction - La Chorégraphie du Service
2. **Séquence 2** : Schéma Explicatif - L'Évolution Historique des Styles de Service
3. **Séquence 3** : Le Service à la Française (Le luxe de l'autonomie)
4. **Séquence 4** : Schéma Explicatif - Les Règles du Service à la Française
5. **Séquence 5** : Le Service à l'Anglaise (La maîtrise de la pince)
6. **Séquence 6** : Le Service à la Russe / Au Guéridon (Le spectacle en salle)
7. **Séquence 7** : Schéma Explicatif - Le Matériel du Guéridon et l'Espace
8. **Séquence 8** : Le Service à l'Américaine / À l'assiette (La modernité)
9. **Séquence 9** : Matrice de Comparaison : Vitesse, Coût et Spectacle
10. **Séquence 10** : Le Rôle du Maître d'Hôtel dans le choix du service
11. **Séquence 11** : Les Tendances Modernes (Le "Family Style" et le service hybride)
12. **Séquence 12** : Étude de Cas N°1 - Un Banquet de 500 personnes (Quel service choisir ?)
13. **Séquence 13** : Étude de Cas N°2 - Un Repas Diplomatique de haut niveau
14. **Séquence 14** : Étude de Cas N°3 - Le Restaurant Gastronomique (Le "Wow Effect" du guéridon)
15. **Séquence 15** : Conclusion et Grille d'Évaluation (L'Expertise du Maître d'Hôtel)

## Séquence 1: La Chorégraphie du Service

 **Indication Vidéo (Visuel) :** B-Roll (Split screen). D'un côté, un serveur présente un grand plat d'argent à un client. De l'autre, un Chef de Rang découpe un canard sur un guéridon.

### Voix-off (Narration) :

"Le service en salle n'est pas seulement l'action d'apporter de la nourriture à une table. C'est une véritable chorégraphie, un art codifié depuis des siècles qui définit l'identité et le niveau de luxe d'un établissement. En tant que Maître d'Hôtel, vous êtes le garant de ces traditions, mais vous devez aussi savoir quelle méthode appliquer selon le contexte. On ne sert pas un banquet de 500 personnes comme on sert un dîner romantique pour deux dans un palace étoilé. Chaque type de service – à la Française, à l'Anglaise, à la Russe ou à l'Américaine – possède ses propres règles, ses avantages, et exige une gestuelle spécifique. Connaître ces techniques sur le bout des doigts, c'est maîtriser la grammaire de la haute restauration."

### Les 3 Critères du Choix :

- **Le Temps** : De combien de temps le client dispose-t-il ?
- **Le Standing** : Quel est le niveau de prestige de l'événement ?
- **Les Ressources** : L'équipe est-elle suffisamment qualifiée (ex: maniement de la pince) ?

## Séquence 2: Schéma - Les 4 Styles Historiques

 **Indication Vidéo (Visuel)** : Animation d'une table vue de dessus. Des icônes symbolisent les 4 grandes écoles de service.

### Voix-off (Narration) :

"Chaque style de service a été inventé pour répondre à un besoin historique, des cours royales aux restaurants modernes."

### Les 4 Grandes Familles (À animer) :

#### À LA FRANÇAISE

Le serveur présente le plat, le client **se sert lui-même**. (Aristocratie classique).

#### À L'ANGLAISE

Le serveur **sert le client** directement dans son assiette à l'aide d'une pince. (Banquets, efficacité).

#### À LA RUSSE (Guéridon)

Le plat est découpé, flambé ou dressé sur une **table annexe** devant le client. (Spectacle, palaces).

#### À L'AMÉRICAINE

L'assiette est **dressée en cuisine** et servie telle quelle. (Restauration moderne et gastronomique).

## Séquence 3: Le Service à la Française



**Indication Vidéo (Visuel) :** Un serveur en gants blancs approche par la gauche du client. Il abaisse un grand plateau d'argent. Le client utilise les couverts de service pour se servir.

### Voix-off (Narration) :

"Le service à la Française est la quintessence du protocole diplomatique et bourgeois. C'est un service lent, élégant, qui donne le pouvoir absolu au client."

### La Technique :

- **Le Geste :** Le serveur présente le plat par la **gauche** du client. Les couverts de service (cuillère et fourchette) sont dirigés vers le client.
- **L'Action :** Le client prend les couverts et se sert la quantité exacte qu'il désire. S'il s'agit d'un client très maladroit ou hésitant, le serveur peut l'aider (ce qui bascule vers un service à l'anglaise).
- **Avantage :** Le client choisit son morceau et sa quantité. Extrêmement prestigieux.
- **Inconvénient :** C'est le service le plus lent. Si le client est maladroit, le plat finit en désordre pour les invités suivants. De plus, les plats refroidissent vite.

## Séquence 4: Schéma - Les Règles "À la Française"



**Indication Vidéo (Visuel) :** Animation. Vue de dos d'un client. Le serveur arrive, les flèches montrent la position exacte du plat et l'angle des bras.

### Voix-off (Narration) :

"La difficulté pour le serveur est physique : il doit porter un plat lourd à bout de bras et s'incliner pour faciliter le geste du client."

### La Posture Parfaite (À animer) :

#### LA GAUCHE



Toujours présenter le plat par la gauche (pour que le client, majoritairement droitier, puisse se servir facilement).

+

#### L'INCLINAISON



Le serveur avance le pied gauche, s'incline, et présente le plat au ras de l'assiette du client (pour éviter les chutes de sauce).

+

#### LE LITEAU



La main gauche (qui porte le plat) est toujours protégée par un linge blanc pour se prémunir de la chaleur.

## Séquence 5: Le Service à l'Anglaise



**Indication Vidéo (Visuel) :** Gros plan sur la main d'un serveur. Il tient une grande cuillère et une grande fourchette d'une seule main (la pince) et sert délicatement des légumes chauds depuis son plat vers l'assiette du client.

### Voix-off (Narration) :

"C'est le service roi des banquets et des grands événements. Il combine l'élégance de la présentation sur plat avec une efficacité redoutable. Le serveur prend le contrôle."

### La Technique de la Pince :

- **Le Geste :** Comme pour le service à la française, le serveur se place **à la gauche** du client avec son plat. Mais cette fois, **c'est le serveur qui sert** le client.
- **La Maîtrise :** Le serveur utilise la "pince" (cuillère en dessous, fourchette au-dessus) manipulée d'une seule main (la main droite). La main gauche porte le plat. Il faut une grande dextérité pour ne pas faire tomber d'aliments ni tacher la nappe.
- **Avantages :** Beaucoup plus rapide que la Française. Le contrôle des portions est garanti par le restaurant, ce qui évite que le dernier client n'ait plus rien. Très utilisé pour servir le pain.

## Séquence 6: Le Service à la Russe (Guéridon)



**Indication Vidéo (Visuel) :** Ambiance Palace. Un guéridon roulant arrive à côté d'une table. Le Maître d'Hôtel présente une belle pièce de viande entière, puis la découpe avec dextérité sur sa planche avant de dresser l'assiette.

### Voix-off (Narration) :

"Le service à la Russe, ou service au guéridon, est le summum du spectacle en salle. C'est ce type de service qui justifie les étoiles Michelin et l'addition élevée d'un palace."

### La Théâtralisation :

- **La Présentation :** Le plat est d'abord apporté entier (ex: un loup de mer en croûte de sel, ou une pièce de bœuf) pour être présenté visuellement (par la gauche) à la table. C'est le "Wow Effect".
- **Le Travail au Guéridon :** Le plat est ensuite posé sur une petite table roulante (le guéridon). Le Maître d'Hôtel ou le Chef de Rang effectue le travail devant les clients : découpe, flambage, préparation d'un tartare, ou levage des filets.
- **Le Service :** Une fois les assiettes dressées sur le guéridon, elles sont servies **par la droite** du client. Ce service nécessite un personnel hautement qualifié (le Maître d'Hôtel).

## Séquence 7: Schéma - L'Espace du Guéridon

 **Indication Vidéo (Visuel) :** Animation d'un guéridon (vue de dessus) montrant l'organisation "Mise en place" hyper stricte du matériel pour ce type de service.

### Voix-off (Narration) :

"Travailler au guéridon demande de l'espace dans la salle, et une organisation militaire du matériel. Un Maître d'Hôtel ne doit jamais tourner le dos à son client."

### La M.E.P du Guéridon (À animer) :

#### GAUCHE



Pile d'assiettes chaudes prêtes à être dressées. Le réchaud (s'il y en a un) est souvent de ce côté.

#### CENTRE



La planche à découper ou la plaque à flamber. C'est l'espace de travail principal où l'action se déroule, face aux clients.

#### DROITE



L'argenterie de service (pince, couteaux tranchants, louche), sauces et garnitures d'accompagnement.

## Séquence 8: Le Service à l'Américaine (À l'assiette)



**Indication Vidéo (Visuel) :** En cuisine, le Chef dresse l'assiette avec une précision chirurgicale (pince à dresser, pipette). Le serveur amène l'assiette clochée et la sert par la droite.

### Voix-off (Narration) :

"Aujourd'hui, 90% de la grande restauration mondiale utilise le service à l'Américaine, aussi appelé service à l'assiette. Le Chef reprend le pouvoir visuel sur le Maître d'Hôtel."

### La Modernité et le Design :

- **Le Geste** : Les assiettes sont dressées en cuisine comme des œuvres d'art. Le serveur amène l'assiette (souvent sous cloche pour préserver chaleur et arômes) et sert **toujours par la droite** (la main droite pose l'assiette). Le "déclochage" se fait de manière synchronisée par l'équipe pour toute la table.
- **Avantage** : Présentation visuelle exceptionnelle, garantie par le Chef. Température parfaite (l'assiette sort du passe-plat directement vers le client). C'est le service préféré de la gastronomie moderne.
- **Inconvénient** : Moins de spectacle en salle (pas de découpe). Le serveur devient davantage un "porteur" et doit compenser par un "Storytelling" (l'explication orale du plat).

## Séquence 9: Matrice de Comparaison



**Indication Vidéo (Visuel) :** Un tableau comparatif apparaît, classant les 4 services selon des critères précis (Vitesse, Niveau de Compétence, Coût).

### Voix-off (Narration) :

"Le Maître d'Hôtel doit savoir conseiller la Direction sur le type de service à adopter selon la typologie de l'événement et la rentabilité exigée."

### Le Choix Stratégique :

| Style de Service             | Vitesse     | Compétence Staff                       | Spectacle (Wow)                   | Côté de Service   |
|------------------------------|-------------|----------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| <b>Américaine (Assiette)</b> | Très Rapide | Moyenne (Port port assiettes, cloches) | Dans l'assiette (Esthétique Chef) | Droite            |
| <b>Anglaise (Pince)</b>      | Rapide      | Haute (Maîtrise pince d'une main)      | Moyen (Élégance du geste)         | Gauche            |
| <b>Russe (Guéridon)</b>      | Très Lent   | Expert (Découpe, Flambage)             | Maximal (Show en salle)           | Droite (Assiette) |
| <b>Française</b>             | Lent        | Moyenne (Porter lourd)                 | Prestige (Le client est roi)      | Gauche            |

## Séquences 10 & 11: Tendances et Hybridation



**Indication Vidéo (Visuel) :** Une grande table joyeuse. Un énorme plat de partage est posé au centre (Family Style).

### Le Rôle Stratégique du Maître d'Hôtel

Le Maître d'Hôtel participe à l'élaboration de la carte avec le Chef. S'il n'a pas assez d'espace entre les tables pour faire passer des guéridons, il refusera un menu nécessitant des découpes en salle. S'il manque de personnel qualifié pour manier la pince (Anglaise), il recommandera un service à l'assiette (Américaine) pour les grands banquets.

### L'Hybridation et le "Family Style"

Aujourd'hui, la restauration de luxe brise les codes. Un même repas peut mélanger les styles : une entrée servie **à l'assiette (Américaine)** pour la précision, un plat principal **au guéridon (Russe)** pour le spectacle (Ex: un Bar en croûte de sel), et des fromages ou des mignardises posées au centre de la table pour encourager le partage et la convivialité, ce qu'on appelle la tendance **"Family Style"** ou service à la volée, très prisé dans les concepts branchés et chaleureux.

## Séquence 12: Étude de Cas 1 (Le Grand Banquet)



**Indication Vidéo (Visuel) :** Icône "Cas Pratique 1". Le Maître d'Hôtel est en réunion préparatoire pour un mariage de 500 convives. Le client exige un service rapide car la soirée dansante doit commencer tôt.

### Cas Pratique N°1 : Le Banquet de 500 pax

**Le Problème :** Servir 500 personnes chaudes en même temps demande une logistique énorme. Le client voulait initialement un "Service à la Française" car il trouve cela "chic".

**L'Action du Maître d'Hôtel :**

1. **La Négociation :** Il explique diplomatiquement au client que le service à la Française prendra 45 minutes par plat pour 500 personnes, ce qui ruinera le timing de sa soirée dansante.
2. **La Solution (Américaine vs Anglaise) :** Il propose soit le **Service à l'Assiette clochée** (très luxueux, demande beaucoup de bras pour porter, mais extrêmement rapide), soit le **Service à l'Anglaise** (Les serveurs passent avec des plats et servent à la pince), ce qui permet de resservir les gros mangeurs.
3. **Résultat :** Le client valide un service à l'Américaine avec un "déclochage synchronisé" par table, offrant un spectacle visuel tout en garantissant un timing parfait.

## Séquences 13 & 14: Études de Cas 2 & 3



**Indication Vidéo (Visuel)** : Icônes "Cas Pratique". Différents scénarios d'excellence.

### Cas Pratique N°2 : Le Repas Diplomatique

**Le Scénario** : Le restaurant accueille un dîner officiel de Ministres. Le protocole d'État s'applique.

**Le Choix du Service** : Le Maître d'Hôtel impose le **Service à la Française**. C'est le plus protocolaire. Le serveur se présente à gauche du Ministre, mais il ne dit pas un mot (Discrétion absolue). Les couverts de service doivent obligatoirement pointer vers le convive pour faciliter sa prise en main. L'ordre de service respecte la stricte "préséance" (Invitée d'honneur d'abord).

### Cas Pratique N°3 : Le "Wow Effect" Gastronomique

**Le Scénario** : Un client commande le "Canard au Sang", le plat signature du restaurant étoilé.

**Le Choix du Service** : Le **Service à la Russe (Au Guéridon)**. Le Maître d'Hôtel amène le canard rôti pour présentation (La Française). Il le découpe devant la table sur le guéridon. Il utilise une presse à canard en argent pour extraire les sucs, lie sa sauce devant le client, dresse les assiettes, et demande à son Commis de les servir par la droite (À l'Américaine). C'est un spectacle total qui justifie le prix exceptionnel du plat.

## Séquence 15: Conclusion & Grille d'Évaluation



**Indication Vidéo (Visuel) :** Affichage de la "Checklist de l'Expertise en Salle". Défilement du texte vers le haut. Musique majestueuse, évoquant l'excellence et la tradition.

### Grille d'Évaluation (Techniques de Service) :

- [ ] Je connais parfaitement la différence de gestuelle (Gauche/Droite) entre les services **Anglais, Français et Américain**.
- [ ] Je maîtrise les techniques de **découpe et de flambage au guéridon** (Service à la Russe).
- [ ] Je sais **conseiller le type de service** le plus adapté au Directeur lors de l'organisation d'un événement (BEO).
- [ ] Je forme mes Commis et Chefs de Rang à la maîtrise de la **"Pince"** (Service à l'Anglaise).
- [ ] J'impose le **"déclochage synchronisé"** pour sublimer le service à l'Américaine.

### Le Mot de la Fin

Les techniques de service sont le langage silencieux de l'hôtellerie de luxe. Un client ne connaît peut-être pas la différence théorique entre un service à l'Anglaise et un service à la Russe, mais il ressentira immédiatement l'élégance, la fluidité et le prestige qui s'en dégagent. Le Maître d'Hôtel n'est pas seulement le gardien de ce savoir-faire hérité des siècles passés ; il en est le metteur en scène contemporain. Savoir quand utiliser le spectaculaire du guéridon, la rapidité de l'assiette dressée ou l'autonomie du service à la française, c'est posséder l'intelligence de situation qui transforme un simple repas en un grand moment de gastronomie. Vous êtes les artisans de l'éphémère.

Fin du Script d'Animation Vidéo

Conçu pour la formation opérationnelle et managériale des Maîtres d'Hôtel.