



MISE EN PLACE DE LA SALLE ET DRESSAGE DES TABLES

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 "Géométrie", "Excellence", et "Détails" apparaissent en surbrillance Or. Musique de fond classique, évoquant la perfection et l'art de vivre.

Découpage des Séquences (15 Pages) :

1. **Séquence 1** : Introduction - La première impression visuelle (L'Art de la Table)
2. **Séquence 2** : Schéma Explicatif - L'anatomie d'une table de luxe (Les distances)
3. **Séquence 3** : Le Linge de Table (Molleton, Nappe, Napperon, Serviette)
4. **Séquence 4** : Schéma Explicatif - Le Dressage des Couverts (La géométrie au cordeau)
5. **Séquence 5** : La Verrerie et la Cristallerie (Manipulation et alignement)
6. **Séquence 6** : La Vaisselle (L'assiette de présentation à la française)
7. **Séquence 7** : Schéma Explicatif - Le Petit Matériel (Le "Ménage", le pain et le beurre)
8. **Séquence 8** : Les Différents Types de Dressage (Carte, Menu Fixe, Banquet)
9. **Séquence 9** : L'Office et la Console (La préparation de l'arrière-scène)
10. **Séquence 10** : L'Inspection Finale du Maître d'Hôtel (L'Œil du Lynx)
11. **Séquence 11** : L'Entretien du Matériel (Le "Polissage" ou "Lustrage")
12. **Séquence 12** : Étude de Cas N°1 - Le Banquet de 100 personnes (Alignement massif)
13. **Séquence 13** : Étude de Cas N°2 - Réagir à un client gaucher ou un changement de menu
14. **Séquence 14** : Étude de Cas N°3 - Le dressage d'une table "VIP" (Fleurs et personnalisation)
15. **Séquence 15** : Conclusion et Grille d'Évaluation (Le Gardien de la Perfection)

Séquence 1: La Première Impression Visuelle



Indication Vidéo (Visuel) : B-Roll. Traveling lent sur une salle de restaurant d'un Palace. Les tables sont parfaitement alignées, les verres brillent sous la lumière, les nappes tombent avec une précision millimétrique.

Voix-off (Narration) :

"Avant même que le client ne lise la carte ou ne goûte le premier amuse-bouche, il goûte l'atmosphère de votre salle avec ses yeux. La 'Mise en Place' (M.E.P) et le dressage des tables sont la signature visuelle de l'établissement. Dans l'hôtellerie de luxe, une table n'est pas simplement dressée, elle est 'architecturée'. Chaque couvert, chaque verre, chaque pli de nappe obéit à des règles géométriques strictes héritées de la grande tradition gastronomique. Le Maître d'Hôtel est le garant de cette symétrie. Une table mal dressée (un verre avec une trace de doigt, une nappe de travers) envoie un message désastreux : si la salle manque de rigueur, le client supposera que l'hygiène en cuisine en manque également. Le dressage est l'art de promettre l'excellence."

Les 3 Piliers de la Mise en Place :

- **La Propreté Absolue** : Le lustrage des verres et couverts à la vapeur est non-négociable.
- **La Géométrie** : L'alignement parfait des chaises, des tables et des couverts.
- **L'Anticipation** : Une console bien fournie évite les allers-retours pendant le service.

Séquence 2: Schéma - Anatomie d'une Table

 **Indication Vidéo (Visuel) :** Animation d'un plan de table vue de dessus. Des lignes de construction (comme un plan d'architecte) apparaissent pour montrer l'espacement idéal.

Voix-off (Narration) :

"Le luxe, c'est l'espace. Le dressage commence par l'espacement parfait entre chaque convive pour garantir leur confort tout au long du repas."

Les Distances de Base (À animer) :

ESPACEMENT PAR AU BORD CLIENT



Tous les couverts et l'assiette de présentation doivent être placés à 1 à 2 cm du bord de la table (la largeur d'un couverts).



Les assiettes de deux clients se faisant face doivent être dans un alignement strictement parfait.

FACE À FACE

CHAISE

Le bord de la chaise

doit être dans un alignement strictement parfait.

Le bord de la chaise

doit être dans un alignement strictement parfait.

Le bord de la chaise

doit être dans un alignement strictement parfait.

Le bord de la chaise

doit être dans un alignement strictement parfait.

Le bord de la chaise

doit être dans un alignement strictement parfait.

Séquence 3: Le Linge de Table

 **Indication Vidéo (Visuel) :** Un serveur installe un molleton, puis "déplie" (ne jette pas) une grande nappe blanche repassée. Les plis centraux forment une croix parfaite au milieu de la table.

Voix-off (Narration) :

"Le nappage est la toile vierge de votre œuvre. Un faux pli détruit l'harmonie de la salle avant même que l'assiette ne soit posée."

Les Couches du Nappage :

- **Le Molleton (Le Silencieux) :** Tissu épais posé sous la nappe. Il a trois fonctions : amortir le bruit des verres, protéger le bois de la table de la chaleur, et empêcher la nappe de glisser. C'est l'essence du confort acoustique d'un palace.
- **La Nappe (Le Pli Central) :** Elle ne se "secoue" jamais en l'air. On la fait glisser doucement pour ne pas lever de poussière. Le pli principal (pli de repassage) doit **toujours pointer vers le haut** (comme un petit toit). S'il y a plusieurs tables dans la salle, tous les plis centraux doivent être orientés dans le même sens !
- **La Chute de la Nappe :** Elle doit tomber d'environ 30 à 40 centimètres sur les côtés. La pointe de la nappe doit cacher les pieds de la table avec élégance sans toucher l'assise des chaises.

Séquence 4: Schéma - Le Dressage des Couverts

 **Indication Vidéo (Visuel) :** Animation d'une assiette centrale. Les couverts volent pour venir se placer autour de l'assiette selon les règles de la grande restauration.

Voix-off (Narration) :

"La règle d'or est simple : on place l'argenterie de l'extérieur vers l'intérieur, dans l'ordre de dégustation des plats."

L'Ordre Géométrique (À animer) :

À GAUCHE



Les **fourchettes** (pointes en l'air).
Fourchette à entrée à l'extérieur,
fourchette à viande à l'intérieur près
de l'assiette.

AU CENTRE



L'assiette de présentation, avec la
serviette élégamment pliée au centre
(ou à gauche si l'assiette accueille
déjà un amuse-bouche).

À DROITE



Les **couteaux** (lames tournées vers
l'assiette). La **cuillère à soupe** se
trouve à l'extrême droite.

Note : Dans le dressage classique "À la carte", on ne pose que les couverts de base (Fourchette et Couteau à entremets). Le reste sera ajouté lors de la prise de commande.

Séquence 5: La Verrerie et la Cristallerie



Indication Vidéo (Visuel) : Un serveur, portant des gants blancs, manipule des verres en cristal par la base (le pied) et les aligne en diagonale en haut à droite de l'assiette.

Voix-off (Narration) :

"Le verre est le matériau le plus noble et le plus fragile de la table. La moindre trace de doigt trahit un manque de professionnalisme. L'alignement de la verrerie donne la perspective de la salle."

Le Positionnement des Verres :

- **La Manipulation** : Un verre se tient **exclusivement par la base ou la tige**, jamais par le calice (le "ballon"), même lors du débarrassage. Le Maître d'Hôtel y veille strictement.
- **L'Ordre de Base** : En haut à droite du couteau à viande. De gauche à droite (du plus grand au plus petit) : Verre à eau, Verre à vin rouge, Verre à vin blanc.
- **La Flûte à Champagne** : Elle se place généralement en seconde ligne (derrière le verre à eau) ou légèrement décalée à droite selon les standards spécifiques de l'établissement.
- **L'Alignement en Salle** : Si vous regardez la salle dans sa longueur, tous les verres à eau de toutes les tables doivent former une ligne droite parfaite.

Séquence 6: La Vaisselle (Assiette de présentation)



Indication Vidéo (Visuel) : Gros plan sur une magnifique assiette de présentation (Show Plate) estampillée du logo de l'hôtel en or, placée au centre du couvert.

Voix-off (Narration) :

"L'assiette de présentation (ou 'Show Plate') est l'ancrage visuel de la table. Elle délimite l'espace du client et porte souvent les armoiries de l'hôtel."

L'Assiette, Centre de Gravité :

- **L'Alignement du Logo :** Si l'assiette possède un logo (ou un motif asymétrique), le Maître d'Hôtel s'assure que le logo est parfaitement lisible par le client (à 12 heures, c'est-à-dire en haut au centre).
- **Le Retrait :** L'assiette de présentation est décorative. Elle est généralement retirée par le serveur juste avant le service de l'entrée chaude (ou laissée comme sous-assiette selon le standard). Si elle est laissée, on veillera à mettre un petit napperon papier/tissu pour éviter le bruit du frottement entre les assiettes.
- **L'Assiette à Pain :** Elle se place en haut à gauche du couvert. Le couteau à beurre y est posé horizontalement ou verticalement selon la charte de l'hôtel (la lame tournée vers le centre).

Séquence 7: Schéma - Le Petit Matériel

 **Indication Vidéo (Visuel)** : Animation du centre de la table. La salière, la poivrière et le petit vase de fleurs trouvent leur place avec symétrie.

Voix-off (Narration) :

"Le centre de la table ne doit jamais être encombré. Le petit matériel, souvent appelé 'Le Ménage', est là pour l'utile et l'esthétique."

L'Harmonie Centrale (À animer) :

LE MÉNAGE (Sel/Poivre)



Propre, rempli, et vérifié chaque jour. Souvent placé sur un petit ravier en argent pour ne pas salir la nappe.

LA (Fleurs)



Le vase doit être **bas**. Les fleurs ou la bougie ne doivent jamais bloquer le contact visuel entre les convives.

DÉCORATION

LE BEURRIER & PAIN



Apportés juste après l'installation du client (sauf pour les banquets où ils sont souvent dressés en amont).

Séquence 8: Les Différents Dressages

 **Indication Vidéo (Visuel)** : Transition rapide entre 3 tables différentes : Une table de petit-déjeuner avec tasses, une table "Banquet" surchargée de couverts, et une table "À la carte" très épurée.

Voix-off (Narration) :

"Le Maître d'Hôtel adapte le 'Set-up' en fonction du moment de la journée et de la typologie du repas. La règle d'or : ne mettre sur table que ce qui est utile."

S'adapter au Menu :

- **Le Dressage "À la Carte"** : C'est le dressage standard. Seuls l'assiette de présentation, le verre à eau, le verre à vin et le couvert de base (couteau/fourchette) sont posés. *Le serveur amènera les couverts spécifiques (poisson, soupe) après la prise de commande.* C'est le plus chic car très épuré.
- **Le Dressage "Menu Fixe / Banquet"** : Puisque le menu est connu à l'avance (ex: Mariage ou Séminaire), **tous** les couverts nécessaires du premier au dernier plat salé sont dressés dès le départ (jusqu'à 3 fourchettes et 3 couteaux). Les couverts à dessert sont posés en haut de l'assiette.
- **Le Dressage "Petit-Déjeuner"** : La tasse à café remplace le verre à vin (en haut à droite, anse à 4 heures), l'assiette à entremets remplace l'assiette plate, et le sucrier rejoint le centre de table.

Séquences 9 & 10: L'Arrière-Scène & L'Inspection

 **Indication Vidéo (Visuel)** : Le Maître d'Hôtel vérifie la "Console" (le meuble de service du serveur). Il s'accroupit et tend un fil invisible avec son regard pour vérifier l'alignement de 15 tables.

L'Office et la Console (Gagner du temps)

Le dressage ne s'arrête pas aux tables. Le "Meuble Console" ou "Guéridon de service" (Station) est le bureau du Chef de Rang. Il doit être parfaitement rangé : piles de couverts de rechange, verres de remplacement, linceux propres, ramasse-miettes, terminal de paiement (TPE), bons de commande. Une console mal approvisionnée en M.E.P forcera le serveur à retourner en cuisine, créant une attente inutile pour le client.

L'Inspection (L'Œil du Lynx)

15 minutes avant l'ouverture, le Maître d'Hôtel fait sa ronde d'inspection ("Walkthrough"). Il vérifie l'absence totale de taches sur les nappes. Il regarde les tables sous plusieurs angles pour détecter un verre mal aligné ou une chaise de travers. *L'astuce du métier : le Maître d'Hôtel s'assoit sur une chaise client au hasard pour vérifier si une lumière éblouit ou si le pied de la table est bancal (un pied qui bouge est inacceptable dans le luxe).*

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



Indication Vidéo (Visuel) : Icône "Cas Pratique 1". Le Maître d'Hôtel et 4 serveurs utilisent un long filin (une corde fine) pour dresser une table impériale de 100 personnes.

Cas Pratique N°1 : L'Alignement Massif (Banquet)

Le Problème : Lors d'un mariage ou d'un gala avec de longues tables "Impériales", le moindre décalage d'une assiette ruine l'effet visuel lorsque l'on regarde la table dans sa longueur.

L'Action du Maître d'Hôtel :

1. **Le Cordage :** Le Maître d'Hôtel tend une ficelle fine (ou utilise un pointeur laser de chantier) de bout en bout de la table, à 2 centimètres du bord.
2. **L'Application :** Les serveurs posent chaque assiette de présentation exactement contre la ligne virtuelle. Puis on tend le fil pour la ligne des verres à eau.
3. **La Marge de Déplacement :** Les chaises sont alignées au bord de la nappe pour garantir une symétrie parfaite. **Résultat :** L'effet "Wow" visuel est garanti à l'ouverture des portes pour les 100 convives.

Séquence 13: Étude de Cas 2 (L'Adaptabilité)



Indication Vidéo (Visuel) : Icône "Cas Pratique 2". Le client s'assoit. Le serveur repère un détail subtil : le client a placé sa serviette et son verre vers la gauche.

Cas Pratique N°2 : La "Mise en place" évolutive

Le Problème (Le Client Gaucher) : Le dressage traditionnel est fait pour les droitiers (verres à droite, pain à gauche). Mais le client est manifestement gaucher.

L'Action du Maître d'Hôtel / Chef de Rang :

1. **L'Observation (Sans demander) :** Le serveur remarque que le client a pris son stylo ou manipulé son verre d'eau de la main gauche.
2. **L'Adaptation Invisible :** Sans attirer l'attention et sans dire un mot, lors de la pose des couverts pour le plat suivant, le serveur inverse la position (couteau à gauche, fourchette à droite), ou déplace subtilement l'assiette à pain vers la droite.

Le Problème (Le Changement de Menu) : Le client décide finalement de prendre une soupe (non prévue) puis un poisson, au lieu de la viande.

L'Adaptation : Le serveur "re-dresse" la table (Mise en place sur mesure). Il retire le couteau à viande, pose une cuillère à droite, et un couteau à poisson. L'argenterie sur la table ne doit correspondre **qu'à ce que le client va manger**.

Séquence 14: Étude de Cas 3 (La Table VIP)



Indication Vidéo (Visuel) : Icône "Cas Pratique 3". Une réservation Cardex annonce l'arrivée d'un couple pour leurs 10 ans de mariage. La table standard (Mise en place classique) doit être sublimée.

Cas Pratique N°3 : Le Dressage Personnalisé (VIP)

Le Problème : Une occasion spéciale ne peut pas être servie sur une table au dressage ordinaire. Il faut créer l'exclusivité avant même le début du repas.

L'Action du Maître d'Hôtel :

1. **Choix de la Table (Le Seating) :** Il sélectionne la table d'angle offrant la meilleure vue et la plus grande intimité (Table Or).
2. **L'Upgrade du Dressage :** Il fait appel au fleuriste de l'hôtel (ou utilise les réserves) pour remplacer la petite fleur standard par une belle composition de roses basses (sans bloquer la vue). Il dresse deux flûtes à champagne en cristal (en "Mise en place" dès l'arrivée pour inciter à la consommation de célébration).
3. **Le Détail qui tue :** Il fait imprimer des menus personnalisés avec l'inscription "*Joyeux 10ème Anniversaire*" sur la couverture, posés directement sur l'assiette de présentation.

Résultat : L'émotion est créée à la seconde où les clients découvrent leur table.

Séquence 15: Conclusion & Grille d'Évaluation

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

Grille d'Évaluation (Mise en place et Dressage) :

- [] Je contrôle le **Lustrage (polissage)** de la verrerie et des couverts à la vapeur pour une propreté absolue.
- [] Je garantis l'**alignement géométrique** de toutes les tables, chaises et couverts (règle des 1-2 cm du bord).
- [] J'adapte le type de dressage (À la carte vs Banquet) pour ne poser que **le matériel utile** sur la table.
- [] Je m'assure que la **Console de service (l'office)** est approvisionnée pour éviter les temps morts pendant le repas.
- [] Je fais toujours une ronde d'inspection ("**Walkthrough**") 15 minutes avant d'ouvrir les portes du restaurant.

Le Mot de la Fin

La mise en place de la salle n'est pas une simple corvée de nettoyage avant le service ; c'est un acte de création. En tant que Maître d'Hôtel, votre salle est votre scène, et les tables sont votre décor. Le luxe se niche dans cette symétrie parfaite, dans l'éclat sans faille d'un verre en cristal, et dans le pli net d'une nappe. Cette rigueur n'est pas là pour intimider le client, mais pour le rassurer. Une table dressée avec précision montre au client qu'il est attendu avec respect, et prépare psychologiquement son palais à l'excellence culinaire qui va suivre. Ne tolérez jamais l'à-peu-près, car dans la grande hôtellerie, les détails ne sont pas les détails ; ils font le produit.

Fin du Script d'Animation Vidéo

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