

## Étude de cas pratique: j'ouvre mon restaurant

Raphaëlle vient d'être nommée responsable de l'ouverture du restaurant «Les oliviers». Il s'agit d'un vieux mas de campagne composé d'une salle de taille moyenne pour le service habituel du restaurant et d'une grande salle destinée à l'organisation de réceptions occasionnelles. On y servira exclusivement des plats du terroir à base de viande, de légumes et de céréales. En vue de l'ouverture elle doit déterminer le type et la quantité de mobilier, de matériel et de linge à acheter.

### Le mobilier

En tenant compte des dimensions de la salle pour le service régulier du restaurant et du fait qu'il s'agit d'un établissement plutôt familial, Raphaëlle décide d'acheter 10 tables carrées de 4 couverts et 4 tables rectangulaires de 8 couverts chacune. En ce qui concerne la salle de réception, elle prévoit d'acheter 18 tables rondes de 8 couverts chacune. Elle prévoit également 2 consoles pour la salle de réception et 1 pour la salle du restaurant. Enfin elle achètera 3 guéridons pour la salle de réception.

### Le linge

Raphaëlle, sachant qu'une partie du linge ne peut pas être disponible à tout moment car il doit être lavé, sait que pour la salle de restaurant dans lequel deux services par jours auront lieu, il faut compter 5 jeux de **nappes** par table et 3 jeux seulement pour les tables de la salle de réception, dans laquelle les services seront plus rares. Un jeu est composé d'une nappe et d'un napperon.

Pour les **serviettes**, elle doit prévoir au minimum 4 serviettes par couvert pour la salle de restaurant et 2 serviettes par couvert pour la salle de réception. Pour couvrir d'éventuels variations ou imprévus, elle doit prévoir 25 % du total de serviettes en plus.

Pour le linge, Raphaëlle veut choisir des maté-

riaux différents pour les deux salles. Elle a le choix entre du coton, du lin, de la soie et de la viscose.

Le coton est le plus demandé. Il est agréable et résistant mais se froisse facilement. Les cotons sont peu salissants mais les colorés vieillissent vite.

Le lin est très utilisé, il est résistant et souple. Il doit être repassé avec soin.

La soie, très élégante, a un coût très élevé. Elle se froisse facilement et doit être lavée délicatement et à froid.

La viscose est un matériaux synthétique résistant qui ne nécessite pas d'être repassé.

(Adapté à partir de [www.technorestor.org](http://www.technorestor.org))



### 1 Relis le paragraphe sur «Le mobilier» et réponds aux questions.

- Combien de couverts pourront être servis dans chacune des salles du restaurant?
- Par conséquent combien de chaises devra-t-elle acheter au total?
- À ton avis, pourquoi Raphaëlle a-t-elle choisi des tables carrées et rectangulaires pour la salle du restaurant et des rondes pour la salle de réception?
- Pourquoi ne prévoit-elle pas de guéridon pour la salle de restaurant mais uniquement pour la salle de réception?



- 2 En tenant compte de tes réponses précédentes, remplis le tableau suivant pour calculer les quantités de matériel nécessaire pour équiper les deux salles.

Matériel	Quantité à prévoir par personne	Quantité à acheter
<b>Couverts</b>		
Grandes cuillères	2	
Grands couteaux	3	
Grandes fourchettes	3	
Couteaux à poisson	1	
Fourchettes à poisson	1	
Couteaux à entremets	3	
Fourchettes à entremets	3	
Cuillères à entremets	3	
Cuillères à sauce	1	
<b>Verrerie</b>		
Verres à vin	3	
Verres à eau	2	
Flûtes à Champagne	1	
Carafes	1	
<b>Platerie</b>		
Grandes assiettes	3	
Assiettes à entremets	3	
Assiettes à pain	1	
Assiettes creuses	1	
Tasses à café	1	
Sous-tasses café	1	

- 3 Relis le paragraphe sur «Le linge» et calcule la quantité de linge à acheter et complète le tableau suivant.

Linge	Salle de restaurant	Salle de réception	Total
Nappes carrées			
Nappes rectangulaires			
Nappes rondes			
Napperons carrés			
Napperons rectangulaires			
Napperons ronds			
Serviettes			

- 4 Relis les caractéristiques des matériaux et dis quels matériaux et quelles couleurs tu choisiras pour les deux salles.