

1 LE MONDE DE LA RESTAURATION

L'ACCUEIL

Le mot « hôtellerie » est utilisé dans les voyages et le tourisme pour décrire les services qu'un client reçoit.

L'hôtellerie comprend les restaurants, les pubs, les bars, les clubs, les hôtels, les installations sportives et les loisirs.

La restauration est associée à la nourriture et aux boissons.

L'hébergement est l'endroit où nous logeons.

LE PERSONNEL

Brigade de cuisine	Brigade de salle	Brigade du bar
chef de cuisine	maître d'hôtel	chef barman
sous-chef	chef de rang	barman
chefs de parties	sommelier	commis de bar
apprentis	commis de salle	

LE RESTAURANT : LES LOCAUX ET LES ÉQUIPEMENTS

Locaux destinés à la clientèle	Locaux destinés au personnel	
salle à manger	office	plonge verrerie
hall d'accueil	cafétéria	vestiaires
bar	cave de jour	douches
salons	lingerie	toilettes
	plonge vaisselle	salle à manger

BARS ET RESTAURANTS TYPIQUEMENT FRANÇAIS

Le Procope : ouvert en 1686, c'est un café-restaurant l'un des plus vieux et plus célèbre de Paris.

C'est le premier café littéraire du monde.

Au chien qui fume : née en 1740, il s'agit d'une authentique brasserie parisienne.

Le Salon de thé Ladurée : La maison est connue dans le monde entier pour ses salons de thé-pâtisserie et pour ses macarons.

COMMENT PROMOUVOIR SON ENTREPRISE

- Se faire une bonne réputation
- Se faire connaître par la publicité : Street marketing, publicité classique, Internet, publicité chez les commerçants locaux.
- Fidéliser la clientèle via mailing

La restauration

La restauration commerciale

La restauration consiste en la fourniture de nourriture et de boissons. Il existe deux secteurs de base : la **restauration commerciale** (faire des profits, on la trouve dans les hôtels, les restaurants, les bistrotts, le secteur de transport) et la **restauration non commerciale** et d'aide sociale (service non lucratif).

RESTAURATION COMMERCIALE

- restauration rapide ou fast-food
- restaurants ethniques
- restaurants à thème
- cafés
- bars
- brasseries
- snack-bar
- sandwicherie
- viennoiserie
- restauration gastronomique

La restauration collective à caractère social

Il s'agit d'une restauration à caractère social qui fournit des repas équilibrés à des prix réduits pour le personnel des collectivités concernant l'enseignement, la santé, les entreprises et les administrations, le social, la défense et les forces armées

Dans la restauration sociale on trouve deux types de gestion :

- a. restauration en gestion directe** : la collectivité gère elle-même la confection et la distribution des repas avec son propre personnel et ses locaux
- b. restauration concédée** : la collectivité ou l'entreprise délègue son service de restauration à une société de restauration concédée qui pourra gérer le personnel, les locaux et l'approvisionnement.

Une enseigne franchisée

La Mie Câline est une enseigne française qui propose des produits de restauration rapide, mais également de boulangerie, à consommer sur place ou à emporter.

La gestion d'une entreprise de traiteur

Le métier de **traiteur** peut s'exercer dans des contextes différents : **en boutique** ou comme **organisateur d'événements**.

Le professionnel qui travaille dans sa boutique est appelé **charcutier-traiteur**. Le traiteur peut être aussi **organisateur de réception et de banquets** (TOR).

Les chaînes de restauration rapide « à la française »

- Paul
- La Brioche Dorée
- Pomme de Pain