



le fonctionnement d'un « service »

TABLE N°3

COUVERTS 6

5 menus du jour

1 carte :

1 homard grillé

1 turbot braisé au Champagne

1 parfait praliné

01/01/2022

Communément la communication des informations en la salle (prise de commande) et la cuisine se faisait par l'intermédiaire de bons

traditionnellement complété par le maître d'hôtel puis transmis au chef de rang ou au commis, il est ensuite remis à la cuisine pour permettre la mise en cuisson, le dressage et l'envoi des plats

un original partant en cuisine, un duplicata à la caisse (pour la facturation finale) et un troisième exemplaire restant dans le rang.

L'évolution des technologies

Elle permet aujourd'hui de transmettre les mêmes informations par un accès sans fil, en direct entre les différents services.

Ce procédé utilise :

- un PDA (Personal Digital Assistant) ou encore PC de poche, assistant personnel, organisateur ou assistant numérique de poche. Cela consiste en un appareil portatif pouvant intégrer des fonctions informatiques, de téléphonie mobile, de messagerie électronique et d'accès Internet dans un format très compact,



une tablette numérique, bien qu'un peu plus encombrante, peut remplir les mêmes fonctions, un smartphone peut également être utilisé ;

- un terminal d'ordinateur relié ou intégrant une caisse enregistreuse à écran tactile, reliée à la cuisine.

L'information est directement transmise en cuisine où elle ressort sous la forme imprimée d'un ticket





Cette formule, qui peut se révéler coûteuse à l'investissement, permet cependant :

- une prise de commande plus rapide et simplifiée
 - une information en direct de la cuisine (allergie, spécificité de dressage –avec ou sans sauce...-) avec réponses éventuelles
 - moins de fatigue physique (moins de déplacements)
pas de nécessité de déplacement pour amener les bons en cuisine, possibilité de faire dresser par son intermédiaire, possibilité d'être averti quand la commande est prête...
 - un gain de temps, le PC de poche pouvant jouer le rôle de terminal de paiement sur lequel la commande est directement enregistrée
- D'où une satisfaction accrue de la clientèle.