

» *Restauration Cuisine et service en salle*

KARINE DE ALMEIDA

Professeur certifié en Hôtellerie-Restauration

CHRISTIAN CINO

Professeur certifié en Hôtellerie-Restauration

FRÉDÉRIC GARIVET

Professeur certifié en Hôtellerie-Restauration



"Le photocopillage, c'est l'usage abusif et collectif de la photocopie sans autorisation des auteurs et des éditeurs.

Largement répandu dans les établissements d'enseignement, le photocopillage menace l'avenir du livre, car il met en danger son équilibre économique. Il prive les auteurs d'une juste rémunération.

En dehors de l'usage privé du copiste, toute reproduction totale ou partielle de cet ouvrage est interdite".

ISBN 978-2-216-12932-4

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans le présent ouvrage, faite sans autorisation de l'éditeur ou du Centre français d'exploitation du Droit de copie (20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris), est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées, d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, et d'autre part, les analyses et courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées (Loi du 1er juillet 1992 - art. 40 et 41 et Code pénal - art. 425).

© Éditions Foucher, Malakoff, 2015.

Réaliser un ouvrage synthétique, complet qui puisse être une aide précieuse à la conduite des révisions qu'impose la passation des épreuves professionnelles du BTS hôtellerie-restauration, option B - art culinaire, art de la table et du service, est un véritable défi. Cela nécessite expertise et maîtrise des concepts, mais également rigueur et pédagogie dans l'exposé.

Ce travail de qualité a été réalisé par trois professeurs certifiés d'hôtellerie-restauration, expérimentés et qui amènent de nombreux étudiants sur la voie de la réussite : Karine de Almeida, Christian Cino et Frédéric Garivet.

Le résultat est observable, il suffit de feuilleter ce manuel : des concepts clairement exposés, des fiches synthétiques et bien construites permettant de présenter l'essentiel sans omettre l'accessoire, toujours utile pour approfondir la notion.

Un livre de révisions dans le domaine de la restauration – de la cuisine et du service en salle est une première dans le domaine de l'édition. Gageons qu'il trouve facilement son public que ce soit l'étudiant de BTS hôtellerie-restauration, de licence ou encore de master qui doit maîtriser une somme de connaissances et de compétences importantes et variées. Il y a, ici, matière à trouver des synthèses dans ces domaines techniques. Pensons également aux futurs candidats aux concours d'enseignants (CAPLP ou CAPET) qui sont souvent démunis lorsqu'il s'agit de se constituer une documentation professionnelle utile et synthétique.

Au-delà de la préparation des examens ou concours, cet ouvrage devrait également intéresser les professionnels qui peuvent avoir besoin de trouver ou retrouver une notion ou un concept à mettre en œuvre rapidement ou simplement une information pratique sur :

- les grandes composantes des techniques de la restauration et du service en salle;
- le domaine du génie culinaire, de l'innovation et de la production culinaire;
- le management des unités de restauration;
- le service en restauration;
- l'ingénierie hôtelière.

Réaliser une telle synthèse de connaissances dans le domaine de la restauration – de la cuisine et du service en salle et la mettre à la disposition de tous est une belle réussite qui trouvera rapidement son public, à n'en pas douter.

Pierre Villemain

Agrégé d'économie et gestion

Inspecteur d'académie – inspecteur pédagogique régional d'économie et gestion,
chargé du suivi des enseignements hôteliers sur les académies de Nancy-Metz et

Strasbourg

PRÉFACE

Tout d'abord, je voudrais dire aux étudiants en BTS qui se destinent à l'hôtellerie et à la restauration, que je suis très heureux qu'ils aient choisi le métier qui est le mien.

C'est un métier important, son poids économique dans notre pays valant plus de 58 milliards d'euros. Un métier qui n'est pas exposé à la délocalisation et qui au contraire, vu la qualité et la spécificité de ses prestations et de ses produits devrait s'exporter davantage.

C'est un métier qui, de tous temps, dans toutes les cultures, dans toutes les sociétés a été, est, et restera essentiel car, d'un besoin vital qu'il faut assouvir, il crée ce que nous appelons l'art de vivre.

Cet art, chez nous, a un grand passé et a su nous léguer un héritage fabuleux. Toutes les régions tous les terroirs de France peuvent afficher le leur. Il y a partout de quoi ravir le consommateur le plus exigeant.

C'est un métier d'avenir, la mobilité des gens dans leur travail allant en croissant, on sera de moins en moins à la maison à l'heure du repas. À nous professionnels, à vous qui prendrez bientôt le relais, de profiter de ces mutations pour étendre l'excellence à tous les domaines de nos activités.

Il faut souhaiter en effet que les restaurateurs et leurs fournisseurs soient capables d'élaborer des produits haut de gamme que tout le monde voudra préférer à ceux que propose la « consommation de masse » !

Michel Roth

Bocuse d'Or Inter, Meilleur Ouvrier de France

SOMMAIRE

PARTIE 1 *Le génie culinaire en restauration*

LA CONNAISSANCE DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION

- ① Les origines de la gastronomie française..... 10
- ② Les courants culinaires et les attentes du client 15
- ③ Le marché de la restauration commerciale 18
- ④ Le marché de la restauration collective 24

LA STANDARDISATION DE L'OFFRE EN RESTAURATION

- ⑤ Les standards de production et la fiche technique 28
- ⑥ La conception de l'offre de restauration 31

LA MAÎTRISE DES ACHATS

- ⑦ L'offre agroalimentaire et les sources d'approvisionnement 34
- ⑧ La gestion des approvisionnements 38

L'OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

- ⑨ La gestion du personnel et la planification de la production 42
- ⑩ L'optimisation du matériel 47

LES PRESTATIONS PARTICULIÈRES EN RESTAURATION

- ⑪ La cuisine régionale, la cuisine étrangère et ses influences..... 52
- ⑫ L'activité traiteur 54
- ⑬ Cuisine, religions et interdits alimentaires..... 59
- ⑭ La cuisine allégée et le bien-être 62

LA DÉMARCHE CRÉATIVE EN CUISINE

- ⑮ L'analyse sensorielle..... 65
- ⑯ La créativité en cuisine..... 68

LA QUALITÉ EN RESTAURATION

- ⑰ La démarche de la qualité totale..... 72
- ⑱ Les signes de qualité 75

PARTIE 2 *Le service en restauration*

LE FONCTIONNEMENT D'UN SYSTÈME DE RESTAURATION

- 19 La législation du travail appliquée à la restauration. 80
- 20 La méthodologie d'ouverture d'un établissement 84
- 21 Étude et caractéristiques des différents concepts de restauration. 89

L'ANIMATION EN RESTAURATION

- 22 L'animation au travers de la gastronomie du nord de la France 95
- 23 L'animation au travers de la gastronomie du sud de la France. 99
- 24 Les prestations particulières : les buffets et les banquets 103
- 25 L'organisation d'une manifestation particulière. 107

LES SUPPORTS COMMERCIAUX EN RESTAURATION

- 26 La législation en vigueur sur les supports commerciaux. 111
- 27 La conception des supports commerciaux et ses contraintes 116

L'ACCUEIL ET LA COMMERCIALISATION AU RESTAURANT

- 28 Les phases de la vente 120
- 29 La promotion des ventes 124

LE CONTRÔLE, LA QUALITÉ ET LA PRODUCTIVITÉ AU RESTAURANT

- 30 Le contrôle de l'activité et l'évaluation du personnel 128
- 31 Le contrôle des coûts au travers de la gestion du bar 131

LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES EN RESTAURATION

- 32 Le recrutement du personnel. 135
- 33 La formation du personnel 139

PARTIE 3 *L'ingénierie en restauration*

INTRODUCTION À L'INGÉNIERIE

- 34 Les principes généraux de l'ingénierie. 144
- 35 Les opérations d'investissement 146
- 36 Les parties prenantes dans une opération d'investissement 149

LES PHASES DE CONCEPTION D'UN PROJET

- 37 La réglementation d'urbanisme 152
- 38 L'étude de faisabilité dans un projet d'hôtellerie- restauration. 157
- 39 La programmation d'un projet 160

LA TYPOLOGIE DES PRODUITS ET LE SYSTÈME DE RESTAURATION

- 40 La typologie des produits utilisés en restauration 164
 41 Les systèmes de restauration 168

L'IMPLANTATION, LE MATÉRIEL ET LA MAINTENANCE

- 42 Les règles générales d'implantation. 173
 43 La maintenance des équipements en hôtellerie-restauration. 177

LA SÉCURITÉ

- 44 La réglementation des établissements recevant du public (ERP). 180
 45 La lutte contre l'incendie 184

L'HYGIÈNE

- 46 L'hygiène et la réglementation 188
 47 La méthode HACCP 191

LES FLUX ÉNERGÉTIQUES

- 48 La ventilation 196
 49 Le froid 199
 50 L'eau 202
 51 Les énergies. 206
 52 La gestion des ressources et le recyclage en hôtellerie-restauration. 210

PARTIE 4 Carnet professionnel**LES STANDARDS DE PRODUCTION**

- Diagramme de production 216
 Diagramme de fabrication sous vide en liaison froide 217
 Exemple de disposition d'une cuisine pour préparation sous vide 218
 Exemple de disposition d'une cuisine traditionnelle 220
 Exemple de disposition d'une cuisine collective 224
 Schéma fonctionnel d'une unité de restauration collective en liaison directe... 226
 Exemple de disposition d'un restaurant et d'une cuisine. 227
 Schéma de la marche en avant des denrées. 228
 Modèle de fiche technique d'élaboration d'un plat 229
 Exemple d'analyse combinatoire 230
 Fiche technique complète d'un produit. 231
 Fiche technique d'élaboration d'un cocktail 232

Extrait de mercuriale	233
Planning de fabrication	234
Exemple de fiche contrôle qualité	235
Exemple de fiche d'analyse organoleptique	236
Check-list d'autocontrôle dans un établissement de restauration	237

L'OFFRE COMMERCIALE

Extrait d'une carte commentée	238
Exemple d'une carte diététique	240
Exemple d'une carte gastronomique	241
Exemple d'un menu de cafétéria	242
Exemple d'un menu de <i>fast food</i>	243
Exemple d'une carte de <i>food truck</i>	244
Animation d'un point de vente	245
Permis d'exploitation pour un débit de boissons	246

L'ORGANISATION D'UNE PRESTATION

Exemple de fiche de fonction traiteur	247
Devis d'une prestation pour un banquet	248
Bon de commande pour une soirée de gala	250
Extrait d'un cahier des charges pour un prestataire	252
Exemples de dressages de buffets traiteur	253
Mise en place d'un buffet cocktail	255
Présentation d'un bar à cocktails	256
Exemples de styles de dressage de plats	258
Bon de cession et bon de transfert pour la gestion du bar	259

LA GESTION DU PERSONNEL

Exemple de fiche de poste de commis de salle	260
Grille d'évaluation lors d'un entretien de recrutement	261
Exemple de contrat de personnel en extra	265
Plan de formation pour une unité de restauration	270

L'IMPLANTATION ET LA SÉCURITÉ

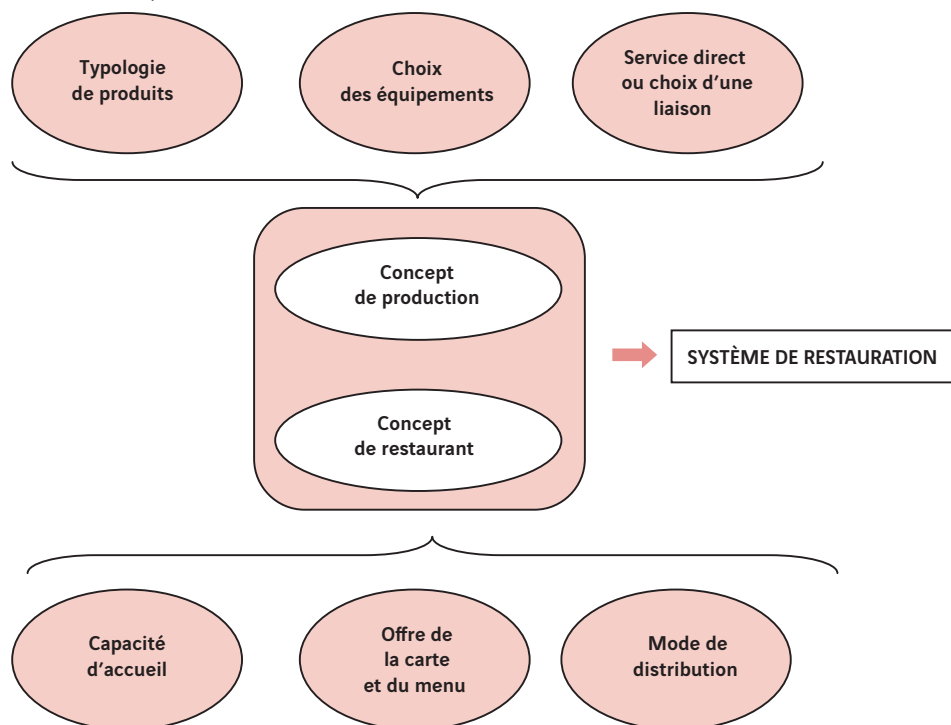
Plan de zonage pour l'implantation d'un établissement	271
Plan d'évacuation dans les ERP	272

Les systèmes de restauration

Une unité de restauration est une entreprise qui regroupe un fonctionnement culinaire (concept de production) et un fonctionnement en service (concept de restaurant). L'ensemble de ces deux concepts forment un système de restauration.

1 Le principe du système de restauration

Le schéma suivant résume la façon dont est construit un système de restauration. Celui-ci est propre à chaque établissement et est défini en fonction du concept de production et du concept du restaurant.



2 Le concept de production

Comme l'indique le schéma précédent, le **concept de production** est défini par le choix d'une **typologie de produits**, d'un équipement adéquat au travail de ces produits et d'un principe d'organisation et de fonctionnement qui est :

- un **service en flux tendu** : production directe et service immédiat au client ;

– **une liaison froide ou chaude** : production différée dans l'espace ou dans le temps. La conservation sanitaire est faite par le froid, température $< \text{ou} = 3^{\circ}\text{C}$ ou par le chaud température $> \text{ou} = 63^{\circ}\text{C}$.

A Les différents concepts de production

Il existe différents moyens de procéder dans une cuisine. Le type de fonctionnement est essentiellement basé sur la typologie des produits utilisés. **C'est le premier facteur à définir.**

Le tableau suivant récapitule les concepts de production existants :

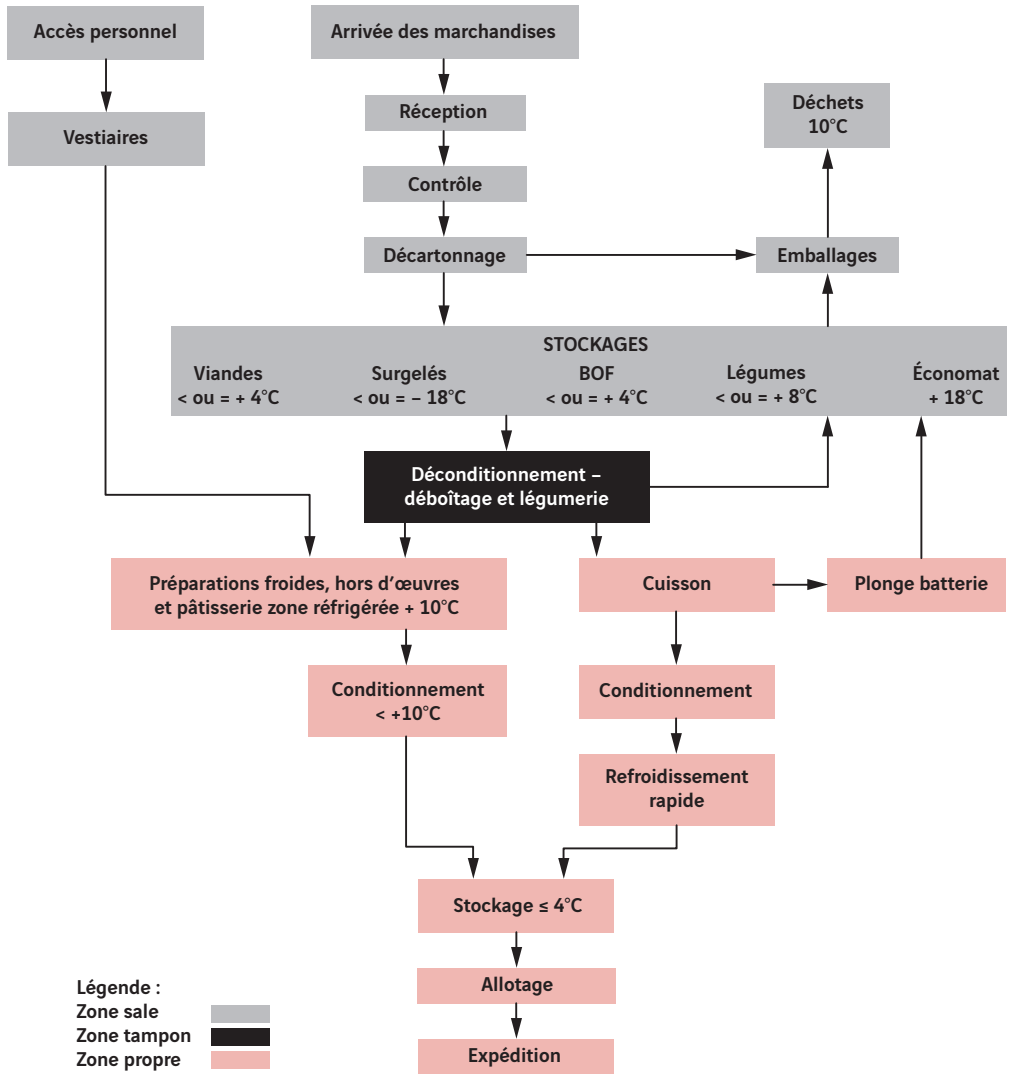
Concepts	Description	Typologie de produits utilisés
La cuisine traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • C'est le concept de base dont le principe est d'élaborer entièrement toutes les tâches de transformation sur le lieu de production (épluchage, parage, taillage, cuisson...). • Ce mode de production nécessite de disposer de surfaces de travail spécifiques à chaque type de denrées traitées avec un matériel approprié. • Il faut prendre en compte la notion de coût de personnel du fait d'un effectif plus élevé et d'un niveau de qualification requis supérieur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de produits bruts (et de 1^{re} gamme). • Pour la pâtisserie, utilisation de produits bruts, pas d'aides culinaires.
La cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisine est conçue de la même façon que la cuisine traditionnelle. Cependant, les produits industriels composant les différentes familles de produits et les autres gammes de produits sont utilisés en appoint ou pour les surcharges de travail importantes. • Cette organisation permet : <ul style="list-style-type: none"> – d'éviter l'emploi d'extras lors des pics de charge de travail ; – de s'adapter sans devoir modifier la structure de locaux ni les équipements. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les produits mis à disposition sur le marché peuvent être intégrés dans la production quelles que soient leurs origines et familles ou gammes. • Utilisation de toutes les typologies de denrées d'origine animale (DOA), de denrées d'origine végétale (DOV) et des produits pâtisseries.
La cuisine d'assemblage	<ul style="list-style-type: none"> • Le concept de cuisine d'assemblage utilise uniquement des produits semi-élaborés et finis. Toutes les tâches les moins gratifiantes (épluchage, parage) n'existent plus. Le cuisinier va tout simplement cuire, assembler les éléments et procéder aux finitions. • Cette organisation permet de diminuer énormément les surfaces de travail car tous les locaux de travaux préliminaires disparaissent. Au niveau de l'équipement, l'entreprise n'a plus besoin d'investir dans du matériel de découpe spécifique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits bruts et les produits de 1^{re} gamme sont totalement mis à l'écart. • Pour la pâtisserie, tous les produits industriels sont aussi utilisés.
La cuisine type 45	<p>Cette organisation réduit le rôle de la cuisine à la stricte remise en température et au dressage des plats :</p> <ul style="list-style-type: none"> – peu d'équipement nécessaire mais matériels spécifiques ; – peu de personnel nécessaire, peu de qualification du personnel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation unique de produits élaborés et finis. • Utilisation spécifique des produits de 4^e et 5^e gamme pour les DOV, d'où le nom de cuisine 45. • Utilisation des produits finis pour les DOA. • Pour la pâtisserie, seuls les produits prêts à décorer et les bases élaborées prêtes à l'emploi sont utilisés.

B Le choix d'une liaison

Le deuxième facteur entrant dans le choix d'un concept de production est le type de liaison choisi. Le tableau suivant regroupe les différents choix possibles.

Les différentes liaisons	Différée dans le temps	Différée dans l'espace	Spécificités
La liaison directe « sur place » ou « flux tendu »	Non, service en direct.	Non, zone de production contiguë à la zone de distribution.	
La liaison chaude	Oui, service décalé dans le temps. Il est limité à 6h pour préserver les qualités organoleptiques et physiques des produits.	Oui, la zone de production est différente géographiquement de la zone de distribution (à partir de la cuisine satellite).	La situation peut se présenter dans le cadre de la restauration collective de santé, où la zone de production ne se situe pas au même endroit que la zone de distribution.
La liaison froide	Oui, service décalé dans le temps. Il est limité à 3j pour le traditionnel ou 21j pour le sous vide.	Oui, la zone de production est différente géographiquement de la zone de distribution (à partir de la cuisine satellite).	La situation peut se présenter dans le cadre de la restauration collective de santé ou scolaire, où la zone de production ne se situe pas au même endroit que la zone de distribution.
La liaison froide négative	Oui, service décalé dans le temps. La surgélation pratiquée dans un cadre réglementaire permet d'augmenter le temps de conservation.	Oui, la zone de production est différente géographiquement de la zone de distribution (à partir de la cuisine satellite).	La situation peut se présenter dans le cadre de la restauration collective de santé ou scolaire, où la zone de production ne se situe pas exactement à côté de la zone de distribution.
La liaison mixte (combinaison des 2 grands principes de la liaison chaude et froide)	Cette méthode combine le principe de la liaison froide avec ses avantages, mais permet également de transporter une partie de la production en liaison chaude.	Oui, la zone de production est différente géographiquement de la zone de distribution (à partir de la cuisine satellite).	La situation peut se présenter dans le cadre de la restauration collective de santé ou scolaire, où la zone de production ne se situe pas au même endroit que la zone de distribution.

Le schéma suivant matérialise le fonctionnement d'une liaison froide :



C Le concept de restaurant

Un concept de restaurant se définit en premier lieu par le choix de son mode de distribution. Les différents modes de distribution sont synthétisés dans le tableau ci-dessous.

Modes de distribution	Définition
Le service à table	Les clients sont invités à prendre place à table et ne pratiquent pas la servuction (production de service). Le service est assuré par le personnel de salle : prise de commande, service des boissons, service des plats et apport de la facture, règlement. Le service à table apporte du confort au client et du standing à la prestation.
L'auto-service (linéaire ou scramble)	<p>Linéaire Les clients se déplacent le long du comptoir linéaire sur lequel sont présentées les différentes prestations, tout en faisant glisser sur une rampe un plateau qu'ils garnissent au fur et à mesure de leur avancée : hors d'œuvre ⇒ fromage ⇒ dessert ⇒ plats garnis. Le règlement s'effectue en fin de ligne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cette formule sature lorsque l'on atteint les 600 couverts, au-delà, il convient de multiplier les lignes de distribution. • Le débit est de 6 à 8 clients par minute. • Salle : 1,2m² par personne. <p>Scramble Les clients pénètrent dans la surface de distribution. Après avoir pris un plateau, chacun évolue de poste en poste en fonction de ses besoins et de son inspiration. Le but étant de « casser » le linéaire pour offrir plus de liberté au client.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximum de rentabilité aux environs de 600 couverts. <p>Le débit est de 10 à 12 clients par minute.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il peut augmenter à 32 clients/minute si le nombre de postes de caisse est multiplié par deux.
Le service au comptoir (fast-food ou food-court)	<p>Fast-food La restauration rapide est un mode de restauration dont le but est de faire gagner du temps au client en lui permettant d'emporter rapidement les plats commandés, et ce, pour un prix généralement moindre que dans la restauration traditionnelle.</p> <p>Food-court Un <i>food-court</i> est un lieu de restauration, qui est généralement situé au centre d'un regroupement de restaurants de style <i>fast-food</i>. Ce lieu est en libre accès et permet aux commerçants de gagner de la place et de ne pas s'occuper du service. L'espace est généralement confié à une société de sous-traitance qui s'occupe de l'entretien du lieu.</p> <p>Origines Ce système vient des États-Unis, où dans les années 1980, il s'est développé dans les centres commerciaux et les aéroports. En 1999, la société française Carrefour exporte ce système au Japon où il prend très vite de l'ampleur et est rapidement adopté par les usagers et les professionnels. En France, il est apparu dès les années 1980-90. Il a été adopté à l'aéroport Charles de Gaulle entre les terminaux AB et CD mais aussi dans la galerie du Louvre.</p>
Le service sur lieu de vie	C'est le cas de la restauration hospitalière. On le rencontre également dans les transports, dans l'hôtellerie, etc., ainsi que dans les activités « traiteurs ». La clientèle est captive, c'est-à-dire qu'elle n'a pas le choix de consommer autre chose que la production servie par le prestataire de service.
Le drive	C'est un concept de distribution conçu pour le déplacement du client en automobile. À l'origine, le « <i>drive</i> » (« conduire » en anglais) consiste à permettre au consommateur de faire ses achats sans avoir à quitter son véhicule (« <i>drive-through service</i> » ou « <i>drive-thru service</i> »). Les principales activités concernées historiquement aux États-Unis furent la banque (dès 1928), le lavage automobile, la restauration, l'épicerie, la pharmacie et le cinéma. La promesse de service repose sur une économie de temps et de mouvement pour le client.

FICHE TECHNIQUE COMPLÈTE D'UN PRODUIT

CODE:
PA01

Exemple de Fiche technique complète
Œuf meurette gastronomique

base 10

Descriptif

Œuf poché recouvert d'une sauce vin rouge et agrémentés de petits oignons, lardons, champignons, croûtons et surmontés de copeaux de truffes.

A. Œuf

- Pocher dans l'eau frémissante + vinaigre blanc
- Rafraichir
- Ebarber
- Réserver

B. Sauce vin rouge

- Réaliser un fond brun
- Réaliser un miroir au vin rouge
- Mouiller demi-glace
- Réduire
- Passer au chinois
- Monter au beurre
- Rectifier l'assaisonnement
- Réserver au chaud

C. Garniture

- Poitrine:** découper, détailler en lardons, blanchir, sauter
- Champignons:** nettoyer, laver, escaloper, sauter, réserver
- Petits oignons:** éplucher, laver, glacer à brun, réserver

D. Finition

- Pain de mie:** détailler à l'emporte pièce, Colorer au beurre, égoutter, réserver,

E. Décoration

- Parsemer de copeaux de truffes

Coût portion:		1,29
Coef Mult:		3
Prix de vente:		



La table de Mina



DENREES							Valorisation		
NATURE	Unité	A	B	C	D	E	TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
Boucherie									
Lard paysan	kg			0,4			0,4	8,28	3,312
Os de veau	kg		0,7				0,7	1,5	1,05
Pied de veau	kg		0,2				0,2	1,22	0,244
BOF									
Beurre	kg			0,2	0,2		0,4	3,4	1,36
Œufs extra frais	pièce	10					10	0,15	1,5
Légumerie									
Champignons	kg			0,35			0,35	4,69	1,6415
Truffes	kg					0,2	0,2		
Ail	kg		0,01				0,01	3,98	0,0398
Oignon	kg		0,05				0,05	0,71	0,0355
Carotte	kg		0,05				0,05	0,99	0,0495
Céleri	kg		0,05				0,05	0,82	0,041
Surgelés									
Oignons grelots	kg			0,35			0,35	2,02	0,707
Economat									
Vin rouge	litre		0,5				0,5	1,64	0,82
Pain de mie	kg					0,5	0,5	3,2	1,6
Sucre	kg			0,02			0,02	2,16	0,0432
Vinaigre blanc	litre	0,2					0,2	0,78	0,156
Farine	kg		0,1				0,1	0,59	0,059

DRESSAGE	Total denrées:	12,7
Réchauffer l'oeuf en chauffante ou vapeur, égoutter	Assaisonnement 2%	0,25
Dresser oeuf sur champignons au centre. Napper de sauce au vin. Disposer de garniture autour et parsemer de copeaux de truffe	Coût matières:	12,9

© Éditions Foucher

231

FICHE TECHNIQUE D'ÉLABORATION D'UN COCKTAIL

		FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION DES COCKTAILS	
NOM DU COCKTAIL : negroni		FAMILLE : <i>Before Lunch</i>	PRIX DE VENTE : T.T.C. : 9.41 €
CARACTÉRISTIQUES DU COCKTAIL : <u>Goût</u> : Amer <u>Aspect</u> : Rougeâtre <u>% d'alcool</u> : 28,8		<u>PHOTO</u> 	
MODE D'ÉLABORATION : <i>Direct</i>		HISTORIQUE Il a été inventé à Florence (Italie) en 1920 par le barman de l'hôtel Baglioni. Le comte Camillo Negroni avait coutume de s'y rendre et de consommer son Americano. Toutefois le Comte Negroni, qui aimait bien goûter les cocktails, était ennuyé de boire toujours le même et décida de changer. Il proposa ainsi au barman "Fosco Scarelli" de renforcer l'apéritif en utilisant les mêmes ingrédients, mais en se passant de l'eau gazeuse et en ajoutant le gin.	
VERRE UTILISÉ : <i>Tumbler</i>			
COMPOSITION	3/10 Vermouth Italien (2cl) 3/10 Bitter Campari (2 cl) 4/10 Gin (3 cl)	TECHNIQUE DE PRÉPARATION	
	<u>Décor</u> : $\frac{1}{2}$ tranche d'orange	<i>Directement dans un tumbler rempli de glace : verser le vermouth, le Campari et le Gin Remuer et ajouter une $\frac{1}{2}$ tranche d'orange</i>	
DÉTERMINATION DU COÛT MATIÈRE			
PRODUITS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
Vermouth italien	2 cl	0.105	0.21
Campari	2 cl	0.16	0.32
Gin	4 cl	0.16	0.65
Sous-total			1.18
Ingrédients (5%)			0.059
Coût Matière H.T.			1.24
Prix de Vente H.T.			7.84
Prix de vente TTC			9.50
ARGUMENTAIRE DE VENTE			