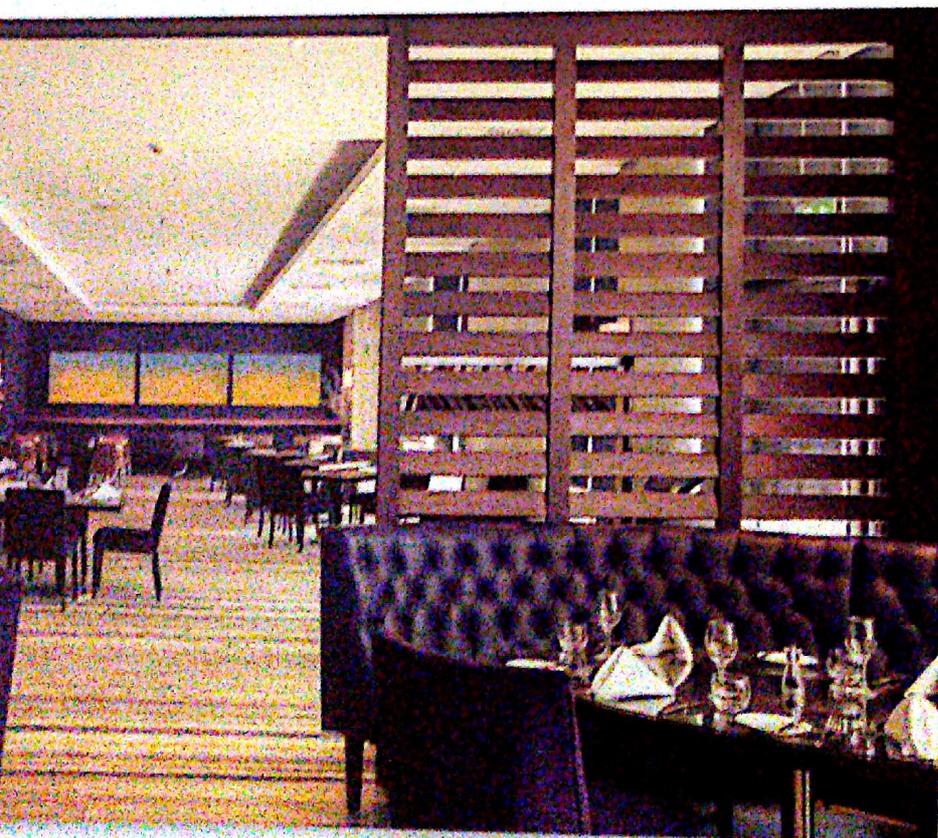


## Le restaurant : les locaux et les équipements

**Les locaux destinés à la clientèle** doivent respecter le style de l'établissement. On fera également attention aux éléments d'ambiance comme la décoration, l'éclairage, la climatisation et la ventilation. **La salle à manger** est la pièce la plus importante, elle doit être équipée et agencée pour permettre aux clients de prendre leurs repas dans des conditions optimales. Le mobilier de salle comprend les tables de petites largeurs pour rentabiliser l'espace et qui s'adaptent aux exigences de l'entreprise, les chaises, les fauteuils ou les banquettes. Des sièges bébés peuvent être mis à disposition sur demande. **Le hall d'accueil** est la zone de premier contact avec la clientèle : il peut comprendre un **petit salon d'attente, un vestiaire et les toilettes**. **Le bar** doit être placé à proximité du restaurant afin de faciliter le service, il peut être ouvert sur l'extérieur ou non. **Les salons** permettent de servir des banquets, des buffets. Ces pièces sont parfois dotées de parois modulables permettant de mieux gérer l'espace disponible.

**Les locaux destinés au personnel** sont les pièces de travail, de stockage ou de confort des employés, auxquelles les clients n'ont pas accès. **L'office** est la zone située entre la salle à manger et la cuisine. Elle sert aux productions du personnel de salle, à la distribution (eau, pain, fromages) et parfois c'est le passage vers le passe de cuisine. **La cafétéria** est le lieu où l'on produit les boissons chaudes servies au restaurant. Dans les hôtels, c'est le lieu de préparation des petits-déjeuners. **La cave de jour** est le lieu de stockage des vins et autres boissons destinés aux besoins journaliers du restaurant. Les vins sont stockés selon leur température de service dans des armoires climatisées et



adaptées aux vins. **La lingerie** est le lieu où l'on stocke le linge nécessaire aux besoins quotidiens du restaurant.

**La plonge vaisselle** est située à proximité du restaurant et contient l'équipement pour l'entretien de la vaisselle. La verrerie peut être lavée en local spécialisé : **la plonge verrerie**. Les pièces destinées au confort du personnel sont les **vestiaires, les douches et les toilettes pour le personnel**. Certains restaurants disposent aussi d'une **salle à manger du personnel**.