

# FICHE TECHNIQUE

## Service d'un vin au panier

### Mise en place :

Utiliser un plateau pour le transport de la verrerie, adapter celle-ci au service du vin et retirer la verrerie inutile de la table. Disposer sur le guéridon :

- Un verre différent de ceux des clients
- Une soucoupe pour présenter le bouchon
- Une petite serviette en papier




**Conditionnement de la bouteille :** Choisir un support stable. Faire glisser le support sous la bouteille et le positionner délicatement.

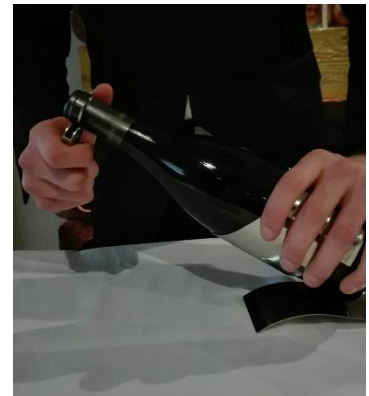
**Présentation de la bouteille :** Présenter la bouteille à la personne l'ayant commandé.. Annoncer le nom du vin, son appellation, son millésime et le nom du propriétaire.



### Ouverture de la bouteille :

- Poser le support de manière à ce que la bouteille soit prête à être débouchée. Couper la capsule sous la bague, essuyer le goulot de la bouteille avec la serviette.
- Retirer le bouchon délicatement, sans faire de bruit, le dévisser et le contrôler en le sentant discrètement. Essuyer à nouveau le goulot.
- Contrôler le vin avec élégance et discrétion.

 Au cours de cette phase la bouteille ne doit pas tourner



### Service du vin :

- Présenter le bouchon, servir un peu de vin au client l'ayant commandé et solliciter son avis.

Servir les autres convives en respectant l'ordre de préséance. Ne pas oublier de servir la personne qui a goûté.

- Essuyer le goulot entre chaque convive. Le support et la bouteille doivent toujours rester en position horizontale entre le service de chaque client.



### Débarrassage du guéridon :

Sur un plateau, rassembler son matériel et le débarrasser. Assurer le suivi du service.