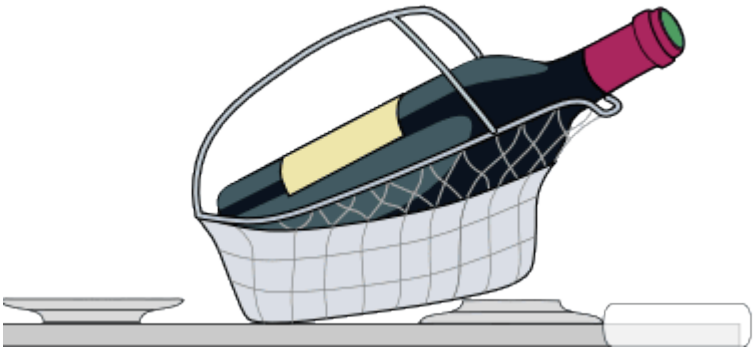
# Le service des vins au restaurant

Fiche technique n° 32

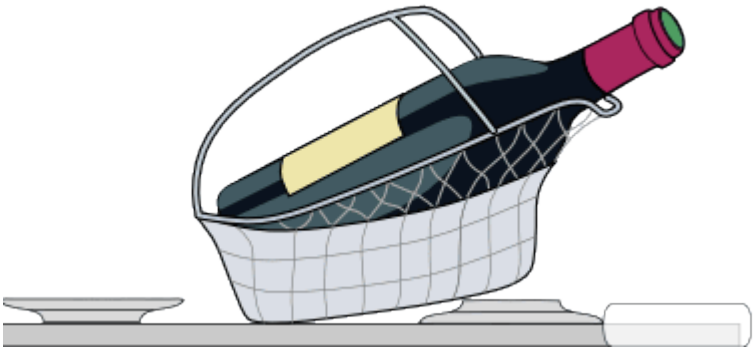
## Le service d'un vin au panier

| | |
|---|---|
| **Mise en place** | • Utiliser un plateau pour le transport du matériel<br>• Adapter la verrerie nécessaire au service du vin<br>• Retirer la verrerie inutile sur la table du client.<br>**Disposer sur le guéridon :**<br>• **Un verre différent de ceux des clients,**<br>• **Une soucoupe pour présenter le bouchon,**<br>• **Une petite serviette en papier**<br>• **Un dessous de bouteille et une carafe (de type large )** |
| **Ouverture de la bouteille** | **Au cours de cette phase, la bouteille ne doit pas tourner !**<br>• **Poser la bouteille de telle manière qu'elle soit prête à être débouchée sans autre manipulation**<br>• **Couper proprement la capsule sous la bague, avec le couteau sommelier**<br>• **Essuyer le goulot de la bouteille avec la serviette**<br>• **Centrer la vrille, piquer et visser sans transpercer le miroir du bouchon**<br>• **Retirer le bouchon délicatement, sans faire de bruit, le contrôler en le sentant discrètement et le poser sur la soucoupe**<br>• **Essuyer le goulot à nouveau.** |
| **Aération du vin** | • **Le support et la bouteille doivent toujours rester en position horizontale entre le service de chaque client.** |



# Le service des vins au restaurant

Fiche technique n° 32

## Le service d'un vin au panier

| | |
|---|---|
| **Mise en place** | • Utiliser un plateau pour le transport du matériel<br>• Adapter la verrerie nécessaire au service du vin<br>• Retirer la verrerie inutile sur la table du client.<br>**Disposer sur le guéridon :**<br>-<br>-<br>-<br>- |
| **Ouverture de la bouteille** | **Au cours de cette phase, la bouteille ne doit pas tourner !**<br>-<br>-<br>-<br>-<br>- |
| **Aération du vin** | - |