الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

De la préparation à la table : qui prend le relais ?

Official article information

Article author أحمد عصام المعدراني	**Article number** 8518
Article code –	**Protection number** –

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Le parcours d’une commande entre salle, postes de cuisine et passe montre le rôle du temps et de la circulation des informations.

Avant l’arrivée de la commande

Un client peut lire la carte alors que la cuisine sait qu’un plat sera bientôt épuisé. L’information transmise en salle permet d’expliquer les choix avant la prise de commande. L’organisation dépend du lieu et de l’effectif.

Au passe

Les plats d’une table peuvent provenir de plusieurs postes. Dans un exemple fictif, un plat chaud arrive avant sa garniture. L’attente peut venir de la prise de commande, de la coordination ou du passage en salle. Les horaires de chaque étape aident à localiser le retard.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Après le service du plat

La salle rapporte le contexte que la cuisine ne voit pas. Un plat est-il arrivé tard ou toute la table a-t-elle attendu ? Le cas se répète-t-il ? Ces précisions rendent le compte rendu exploitable.

Une commande comporte plusieurs horaires

Supposons qu’une commande soit saisie à 19 h 10, que le plat principal arrive au passe à 19 h 22 et que les autres plats soient prêts à 19 h 29. L’heure d’arrivée en salle seule laisse l’attente inexpliquée. Les horaires intermédiaires situent une partie de l’attente au regroupement, sans établir à eux seuls la cause du retard.

Une modification change les destinataires de l’information

Un client peut demander de retirer un ingrédient après la saisie. La personne qui reçoit la demande doit savoir si la préparation a commencé. Le poste concerné doit identifier le plat, et le passe la bonne table. Lorsque l’information traverse plusieurs rôles, il importe de savoir qui la confirme. Dans un petit restaurant, une personne peut tenir plusieurs rôles.

Quand commence réellement l’attente du client ?

Un restaurant peut servir les plats au fur et à mesure, un autre s’engage à servir toute la table ensemble. L’écart entre deux assiettes se lit donc selon ce qui a été convenu. La séquence peut être claire en cuisine sans avoir été expliquée en salle. Examiner le parcours complet relie le temps à l’attente du client et distingue un retard d’une différence de compréhension du service.

L’image de couverture est une illustration générée par IA.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel