

Bonne pratique n°9

Limiter le nombre de plats du jour sans décevoir les convives



Mission

Ne jamais avoir de plats du jour qui restent en fin de service, sans décevoir les convives et même leur faire plaisir...



« Tous les jours, nous préparons 30 plats du jour pour environ 85 couverts. Comme toute nos plats sont frais, quand il n'y en a plus, il n'y en a plus ! Mais si nous en préparons plus, il y a un risque qu'il nous en reste sur les bras... Pour ne pas décevoir nos convives, notamment les habitués, nous avons eu l'idée de rendre cette rupture « intéressante » pour eux.

Ainsi, quand l'un d'eux commande un plat du jour et que nous n'en avons plus à offrir, nous lui proposons un autre plat de la carte au prix du plat du jour. Et plutôt un plat plus cher (entrecôte, rumsteck, autre poisson, etc.) qu'il n'aurait peut être jamais choisi par habitude ou à cause du prix.

Nous avons mis en place cette pratique dès l'ouverture du restaurant, car, en plus de ne pas gaspiller, nous voulions amener quelque chose de différent pour nos convives. Enfin, c'est un bon moyen pour leur faire découvrir la carte et leur donner envie de tester de nouveaux plats !

Cette pratique nous permet donc d'être serein au cours du service concernant le nombre de plat du jour qu'il reste et de faire toujours plaisir à nos convives. Je dois vous avouer que certains habitués « en jouent » parfois pour avoir un autre plat au prix du plat du jour, mais c'est dans la bonne humeur et fait partie de la convivialité du restaurant ! »

Habib BEN SALAH

Boîte à outils

Mise en place d'un système informatisé de décompte automatique des plats du jour, pour savoir instantanément combien de plats du jour il reste.

Au moment du coups de feu, ce système permet d'éviter qu'une commande de plat du jour soit prise alors qu'il n'y en a plus.

Prix du plat du jour

9,90€

Prix des plats

«de substitution» proposés :
(entrecôte, rumsteak, pavé de saumon, etc.)
entre 11 et 15€

Vu ailleurs

Dans certains restaurants, notamment ceux proposant systématiquement une cuisine de « plat du jour », le serveur s'attache à mettre particulièrement en avant le plat du jour en expliquant précisément son contenu et présentant ses atouts gustatifs, en plus du prix attractif. Cette démarche incite positivement les convives à le choisir et réduit donc les restes en cuisine.



Pour éviter le gaspillage,
le chef explique que les plats
sont proposés
en quantité limitée...
et propose des alternatives.



Pour aller plus loin

- Le Masséna dispose d'une cellule de refroidissement pour refroidir voire congeler rapidement des plats cuisinés.
- Après chaque service, les petites fiches où est écrit le plat du jour sont retirés des cartes, agrafées entre elles et servent de carnets de commande pour les serveurs.
- Les petits morceaux de sucre non consommés sont récupérés pour le café du personnel. Le pain et les viennoiserie du matin servent à faire de la chapelure.

Contact

Le Masséna

159 Cours Lafayette

69006 LYON

Tél : 04 78 52 29 62

