

Le service de la bière à la pression

I. Entretien des verres.

1. Vérifier la propreté des évier, les remplir d'eau **FROIDE**, placer les brosses dans celui de gauche, et y ajouter un bouchon de détergent (Becharein).

2. Durant le service, laisser un petit filet d'eau (un « **ru** ») couler en permanence, afin de renouveler, rincer et rafraichir l'eau du bac de droite.

3. Saisir le verre à Pils le plus bas possible, sans dépasser la partie striée.

4. Retourner le verre, et le plonger sur la brosse centrale, afin de le laver.

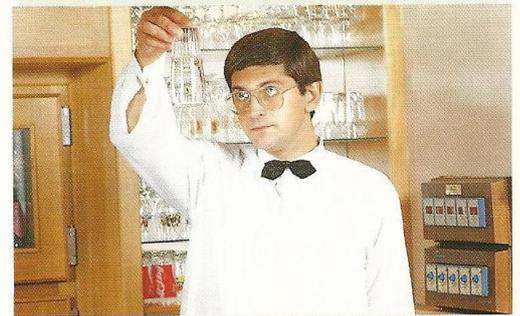
5. Effectuer 3 brossages de haut en bas, puis donner un quart de tour, répéter 4 fois, pour que tout le pourtour du verre soit brossé et dégraissé. Terminer en frottant le dessous du verre (extérieur).

6. Plonger ensuite le verre dans le bac de droite (rinçage) et l'incliner afin qu'il se remplisse d'eau ; le vider ensuite de son eau, et répéter plusieurs fois, afin de le débarrasser de toute trace de mousse de détergent.

7. Lever ensuite le verre à hauteur des yeux, ouverture vers le bas, afin de le mirer*



* Mirer un verre consiste à l'examiner à travers la lumière après rinçage, afin de s'assurer que l'eau ruisselle uniformément sur sa surface, sans s'éclater, ni former d'auréoles, ce qui trahit la présence de résidus gras.



8. Si le verre présente des traces de rouge à lèvres, il convient de les éliminer manuellement, et d'ensuite rincer le verre à nouveau.

9. Les verres peuvent être déposés à côté des pompes, ouverture vers le bas, en attendant le service.

!!! Ne jamais placer les verres sur un essuie ou une peau, pour éviter la transmission d'odeurs désagréables non désirées !!!

II. Service de la bière à la pression

1. Notez la différence entre le service d'une bière à la pression à l'attention d'un client se trouvant au bar (face à vous) ou à table. Durant toutes les opérations de service, la position du monogramme sera déterminée par la position du client ; si le client se trouve au comptoir, vous présenterez le monogramme face à lui ; s'il s'agit d'un client se trouvant à table, vous placerez le monogramme face à vous ; lorsque vous déposerez le verre au client, le monogramme sera ainsi placé face à lui.

2. Rafraichir le verre en le plongeant dans le bac d'eau fraîche de rinçage, l'égoutter soigneusement ;

3. Présenter le verre à côté du robinet de la pompe;
4. Ouvrir le robinet d'un coup sec, et laisser tomber le premier jet de bière à côté du verre ;
5. Placer ensuite le verre incliné à 45°, sous la pompe, en ne touchant ni le verre, ni la mousse, ni la bière.



6. Redresser progressivement le verre pour obtenir la hauteur de col de mousse désirée ; si la bière mousse peu, descendre le verre, mais ne surtout pas effectuer de va-et-vient verticaux ;
7. Lorsque le verre est prêt à déborder, fermer le robinet en une seule fois.



8. Lorsque la mousse déborde du verre, saisir le coupe-mousse à 45°, l'égoutter sans le frapper sur la surface du bar, et couper la mousse dans le sens où elle coule, en effleurant la surface du verre ; les plus grosses bulles doivent être éliminées.

9. Saisir le verre par la partie basse (stries), et le rincer en le plongeant dans le bac de rinçage (eau fraîche)
10. Tamponner le verre afin d'absorber l'excès d'eau de rinçage ;
11. Servir au client :

A) Service au comptoir :

- Déposer un sous-verre en carton, impression dirigée face au client (dans le sens de la lecture)
- Déposer le verre face au client,
- Un souhait de bonne santé est le bienvenu

B) Service à table :

- Déposer le verre sur le plateau de sommelier, monogramme face à soi.
- Poser votre liteau sur l'avant-bras gauche
- Dirigez-vous vers la table du client, une fois derrière lui, tamponner une dernière fois le fond du verre sur le liteau, puis, déposer le verre devant le client, monogramme face à lui.
- Si la table n'est pas nappée (terrasse), déposer un sous-verre en carton (impression vers le client), avant d'y déposer le verre.
- Souhait de bonne santé bienvenu.