

# Le linge spécifique du restaurant

Nous verrons :

- Les différentes pièces de linge utilisées au restaurant
- Leurs caractéristiques
- Les dimensions
- La gestion et l'entretien
- Le stockage et l'échange du linge

Dans un établissement, le linge est un élément très important à plusieurs niveaux :

- Coût d'installation
- Esthétisme de la salle
- Valeur ajoutée de l'établissement

## Les différentes pièces de linge

		
<b>Le molleton</b> (Pièce de linge qui protège la table)	<b>La nappe</b> (De différentes dimensions)	<b>Le napperon</b> (A utiliser uniquement sur une nappe sale)
		
<b>Les serviettes</b>	<b>Les liteaux</b>	<b>Les torchons</b> (ils sont interdits en cuisine)
		
<b>Le juponnage</b>		

Tout ce linge présente des caractéristiques précises qui répondent aux exigences de chaque utilisation. La nature des textiles et la couleur de chacun d'eux sont variés.

## Caractéristique du linge et présentation de quelques textiles

Naturels	Artificiels	Synthétiques
Coton, Chanvre, Lin	Viscose	Acrylique, Polyester

De nombreux tissus sont le résultat d'un mélange de textiles :

Exemple : Coton + Lin. Coton + Polyester

Les tissus réalisés avec des textiles artificiels et synthétiques présentent les avantages et inconvénients suivants

Avantages	Inconvénient
<ul style="list-style-type: none"><li>• Solidité</li><li>• Netteté</li><li>• Infroissabilité</li><li>• Facilité d'entretien (séchage rapide)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le touché</li></ul>

Ces tissus composés de textiles artificiels et synthétiques sont très souvent utilisés par des établissements de petites catégories.

## Dimensions des nappes, des napperons et serviettes

Les dimensions et la forme de la table sont deux des éléments essentiels qui déterminent la grandeur de la nappe auxquels il faut ajouter le tombant : hauteur entre le plateau de la table et l'assise du siège, soit environ 30 cm.

Calcul des dimensions d'une nappe et d'un napperon :

Table rectangulaire	Table ronde
	
Dimension de la table : 120 cm x 90 cm La longueur de la nappe sera de : $120 + (30 \times 2) = 180$ cm La largeur sera de $90 + (30 \times 2) = 150$ cm	Ø de la table : 100 cm La nappe doit être carrée. $100 + (30 \times 2) = 160$ cm de côté

*Le tombant de la nappe sera de 30 cm de côté*

Retrouvez les gestes techniques sur [www.vidéorestocours.net](http://www.vidéorestocours.net)








Le napperon aura des dimensions inférieures à la nappe de 15 cm de chaque côté. Cette mesure est idéale. Cette pièce de linge n'est utilisée que pour économiser les nappes et elle servira donc en second service (principe simple de bon sens).  
Dimensions des serviettes de tables : le plus souvent carrés, 50 cm au carré.

## La gestion du linge

Le choix de la gestion du linge est délicat et dépend de plusieurs facteurs :

- Situation de l'établissement
- Type d'établissement (ouvert à l'année, saisonnier)
- Etude comparative du coût de chaque possibilité offerte

Plusieurs possibilités sont envisageables :

1	2	3
Faire l' <b>achat</b> du linge et <b>assurer le blanchissage</b> .	Faire l' <b>achat</b> du linge et <b>faire effectuer le blanchissage</b> par une société spécialisée.	<b>Louer</b> le linge par l'intermédiaire d'une entreprise spécialisée.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• local spacieux, matériel et personnel qualifié</li> <li>• Coûteux, mais maîtrise de la propreté et de l'usure du linge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Satisfaction si l'entreprise partenaire propose un service de qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucune contraintes, gestion simplifiée et précise</li> <li>• Le choix de la location est relativement élevé</li> </ul>
 <p>Lave linge et calandre</p>	 <p>Roll à linge</p>	
 <p>TOILES DE MAYENNE TISSEUR D'IDÉES DEPUIS 1806</p>	 <p>Quelques exemples</p>	

## Le stockage et l'échange du linge

Le linge doit être stocké dans un local possédant les caractéristiques suivantes :

- Capacité correspondant à l'importance du stock
  - Propre
  - Aéré
  - Agencement fonctionnel
1. Lorsque l'établissement est propriétaire du linge de restaurant et assure son entretien (Blanchissage, repassage, pliage et raccommodage), celui-ci est entreposé dans un local situé très souvent en sous-sol, appelé « **lingerie principale** »  
Dans ce cas, tout le linge nécessaire au service d'une journée est stocké dans un local ou une armoire situé à proximité du restaurant appelé « **lingerie du jour** ».
  2. Si le linge de restaurant est loué, il est stocké, à chaque livraison, dans un local appelé « Lingerie du jour »  
Dans ce deuxième cas, l'existence du local « lingerie principale » n'est pas justifiée. L'échange du linge est une opération réalisée chaque matin. Le linge est trié par catégorie et regroupé par 10 (la dixième pièce de linge est utilisée pour attacher l'ensemble)

Pour réaliser cet échange deux méthodes sont possibles :

1. Echange du linge sale contre du linge propre avec obligation de présenter un « bon d'échange » appelé : bon de linge.
2. Obtenir auprès de la personne responsable de l'échange une quantité de linge propre correspondant à la quantité de linge sale présenté.

### Le contrôle du linge

Le contrôle du linge de restaurant est le suivant : après chaque service le ou les personnes responsables du linge (commis ou chef de rang responsable) utilisé au restaurant doivent comptabiliser les pièces de linge sales et remplir le bon de « **retour linge sale** ».

### **Exemple : BON DE LINGE**

<b>Date :</b>			
<b>Secteur d'activité :</b>			
<b>Nom et signature du responsable :</b>			
<b>Désignation linge</b>	<b>Retour Linge sale</b>	<b>Retour Linge propre</b>	<b>Linge propre Distribué</b>
Nappes 2 x 1,60 m			
Nappes 2 x 2 m			
Napperons 1.20 X 1.20 m			
Serviettes			
Liteaux			
Torchons			
Molletons			

Le linge au restaurant de Yann Nicolas (LP François Rabelais Douai)

Dans de nombreux établissements, l'équipe de salle gère le linge provenant de la cuisine. A savoir, les tabliers et le cas échéant les torchons. Egalement, les molletons utilisés sur le passe.