

DOSSIER DE PRESSE

LES MÉTIERS DITS DE SERVICE

Guide

Pour Stéphane Champin, le but de ce guide est d'assister et d'orienter, durant leur mission, les acteurs d'une salle de restaurant mais aussi de les imprégner de sa philosophie en qualité de directeur d'établissement, sur les techniques de service et les règles de bienséances, entre autres.

Au fil de ses expériences professionnelles, il acquit de nombreux savoir-faire évoqués dans ce guide tels que les techniques d'accueil, le rôle du chef de rang, du sommelier, du barman, du maître d'hôtel mais aussi les différentes techniques de service : le service des apéritifs, la commande, comment rédiger un bon, et enfin, quelques règles élémentaires à respecter par tout le personnel concernant la discrimination raciale ou sexuelle.

Il livre également ses dix règles d'or afin de devenir ou de rester un bon professionnel, sa priorité restant la satisfaction de la clientèle.

STÉPHANE CHAMPIN

Auteur résidant à Diou (03)

Âgé de 48 ans, Stéphane Champin est originaire du pays Dioumois. Après des études dans un lycée hôtelier, il travaille dans de nombreux palaces, au cœur d'un domaine aussi exigeant que codifié : celui du service. Après de nombreuses années dans la profession, il distingue une véritable constellation à travers les maisons étoilées Michelin, ce qui le pousse à écrire cet ouvrage.



EXTRAIT

Certes tous les pays ont un patrimoine et des traditions culinaires, façonnés par leur histoire et leur environnement. Toutefois, l'image de notre pays est, plus que pour tout autre, indissociable de sa cuisine, et, au-delà de celle-ci, de l'art de vivre qu'elle implique.

M. Jean Vitaux souligne que « manger en tant que gastronome est un acte culturel ». En effet, comme il le rappelle, « la gastronomie n'est pas totalement superposable à l'alimentation », cette dernière, « commune à l'homme et à tous les animaux, est nécessaire à la vie, mais

la gastronomie rajoute une recherche de la qualité, de l'expression du goût, du plaisir pris à manger, c'est une véritable passion ».

Paul Bocuse disait : « De même que la cuisine doit laisser aux produits le goût de ce qu'ils sont, le cuisinier doit employer des mots qui ont le sens de ce qu'ils sont... »

QUATRIEME DE COUVERTURE

Après une expérience en hôtellerie de luxe et au sein de restaurants étoilés, je me lance dans l'écriture d'un ouvrage technique à propos des métiers dits de « service ». Je partage mon expérience et mon savoir-faire aux professionnels afin de simplifier, d'uniformiser et d'améliorer la pratique de chacun au quotidien. Je vous confie également mes dix règles d'or afin de devenir ou de rester un bon professionnel comme :

- Connaître la carte de son restaurant
- Maîtriser le rythme pendant le service
- Savoir gérer un conflit pendant le service

Toujours dans un souci de perfection, notre priorité reste le bien-être de nos clients.

LIBRAIRIES

(Remise libraire)
Commande ferme : Dilicom

Commande en dépôt : Vérone Éditions

HACHETTE LIVRE DISTRIBUTION

Tel. : 01 30 66 24 40
Fax : 01 39 26 47 02