

# La restauration

## La restauration commerciale

La restauration consiste en la fourniture de nourriture et de boissons. On reconnaît deux secteurs de base : la **restauration commerciale**, dont l'objectif principal est de faire des profits, et la **restauration non commerciale** et d'aide sociale, dont l'objectif principal est de fournir un service non-lucratif.

La **restauration commerciale** est en concurrence avec les autres entreprises sur le marché. Cela l'oblige à équilibrer les coûts de production alimentaire, la qualité des produits et la satisfaction du client. La restauration commerciale se trouve généralement dans les hôtels, restaurants, bistrotts, brasseries mais elle peut être présente dans le secteur du transport comme dans les gares, les aéroports, les avions, les bateaux, les trains ou les services autoroutiers.

On recourt également à la restauration commerciale lors d'événements privés tels que les mariages, les réceptions ou lors de manifestations publiques, comme les concerts ou les matchs de football.

Il existe une grande variété de restauration commerciale. Par exemple, les établissements de **restauration rapide** sont très populaires de nos jours.

La restauration rapide, ou *fast-food*, est un mode de restauration dont le but est de faire gagner du temps au client en lui permettant d'emporter rapidement les plats commandés et ce, pour un prix généralement moindre que dans la **restauration traditionnelle**. Ils sont souvent **franchisés\*** et ils font partie d'une chaîne : les prix et les produits sont donc toujours les mêmes partout. Ils cuisinent et servent des aliments très rapidement et sont spécialisés dans des plats tels que les hamburgers, les kebabs, les sushis, les pizzas. En général, il est possible de manger sur place ou bien d'emporter si l'on préfère manger ailleurs.

De nombreux **restaurants ethniques** offrent également un service de plats à emporter, ainsi que la possibilité de manger sur place.

**Les restaurants à thème** proposent, quant à eux, une restauration qui s'articule autour d'un type de produit. Par exemple, il existe des restaurants spécialisés dans les légumes ou dans les moules-frites, des patateries, où les plats gourmands et originaux sont à base de pomme de terre, ou encore des crêperies, qui proposent une carte autour de différentes variétés de crêpes et galettes. Le type de service employé dans ces établissements est assez varié, mais est essentiellement à l'assiette.

**Les cafés, bars et brasseries** offrent souvent un service de restauration simple. Les cafés et brasseries servent à prix raisonnable des boissons chaudes et froides et des repas légers et ne sont généralement ouverts qu'au cours de la journée.

**Le snack-bar, la sandwicherie, la viennoiserie** offrent des formules simples et rapides qu'on trouve dans les centres-villes et dans les grandes surfaces.

**La restauration gastronomique** est une unité de restauration haut de gamme qui garantit un accueil, un confort, un service et une cuisine de grande qualité.

AVANT DE COMMENCER

Dans quels différents endroits pouvez-vous manger dans votre pays ? Quelles différences y a-t-il entre ses types de restaurant ?

LEVONS LE GÔÛT

Franchiser un restaurant, c'est utiliser le nom de la grande enseigne. Le restaurateur y gagne visibilité, la publicité, une centrale d'achats et l'assistance du franchiseur contrepartie, le restaurateur n'est pas obligé de choisir les prix, les produits, les menus, la décoration du local et doit reverser une partie des bénéfices au franchiseur.

