

8. Conseils logistiques professionnels

Avoir les bonnes quantités c'est bien, mais une bonne organisation logistique fait toute la différence pour un service impeccable !

■ Mise au frais et température

Champagne et vins blancs	Mise au frais 24h avant minimum
Bières	Au frais 12h minimum
Température idéale de service	Champagne : 8-10°C / Vin blanc : 10-12°C
Glace nécessaire	Prévoir 300g de glace par personne pour le bar de nuit

■ Négocier la reprise des excédents

C'est LA technique pour économiser ! Trouvez un fournisseur (caviste, supermarché) qui accepte de reprendre les bouteilles non ouvertes. Cela vous permet de commander large sans risque financier. Négociez cette clause AVANT l'achat et gardez tous les tickets de caisse.

■ Calendrier d'achat

J-30	Commander les vins et champagnes (1 mois avant pour garantir les stocks)
J-7	Acheter les softs, eaux, bières
J-1	Tout mettre au frais + vérifier les quantités
Jour J matin	Acheter la glace (dernière minute pour éviter la fonte)

■ Service et présentation

- Prévoyez des seaux à glace pour maintenir les bouteilles au frais sur les tables
- Gardez toujours des bouteilles de secours au frais (15% de plus que prévu)
- Ouvrez les vins rouges 1 heure avant le service pour les laisser respirer
- Désignez une personne responsable du réapprovisionnement ou faites appel à un barman professionnel via votre traiteur