

Le personnel



Film décrivant le travail d'un Maître d'Hôtel au 17^{ème} siècle.
A voir absolument

.. Comment se nomme l'ensemble du personnel d'un restaurant ?

L'ensemble du personnel de la s'appelle la brigade.

.. Quels sont les 4 principaux postes dans un restaurant haut de gamme ?

Les quatre principaux postes sont ceux du :

- directeur de restaurant ou premier maître d'hôtel ;
- maître d'hôtel ;
- chef de rang ;
- commis de suite.

.. Donnez le nom de 2 postes intermédiaires dans un restaurant.

Les deux postes intermédiaires sont ceux du :

- demi chef de rang ;
- commis débarrasseur.

.. Citez 3 fonctions exercées par le maître d'hôtel d'un restaurant traditionnel.

Les principales fonctions du maître d'hôtel sont :

- de diriger les chefs de rang ;
- d'accueillir les clients ;
- de conseiller les clients dans leurs choix et prendre les commandes ;
- de faire les flambages, découpages et finitions.