

.. *Inscrivez 3 fonctions du chef de rang d'un restaurant.*

Les principales fonctions d'un chef de rang sont :

- de diriger les commis ;
- d'effectuer le service des mets ;
- de faire la mise en place ;
- de donner les additions aux clients ;
- de s'assurer du bon suivi de la clientèle.

.. *Quel est le nom de la personne qui s'occupe des boissons au restaurant ?*

La personne qui s'occupe des boissons dans un restaurant s'appelle le sommelier.

SO... YOU WANT TO BE A SOMMELIER.



.. *Donnez 1 exemple de personnel d'encadrement et 2 exemples de personnel d'exécution de salle :*

- personnel d'encadrement : le directeur de restaurant ; le premier maître d'hôtel ; le maître d'hôtel.
- personnel d'exécution : le chef de rang ; le commis ; le sommelier ; le barman

.. *Énumérez les 10 postes qu'on trouve en restauration gastronomique.*

Le plus souvent les 10 postes que l'on trouve dans la restauration gastronomique sont les suivants : directeur de restaurant ou premier maître d'hôtel ; maître d'hôtel ; chef de rang ; demi chef de rang ; commis de rang ; commis débarrasseur ; sommelier ; commis sommelier ; caissière ; chef barman ou barman.

.. *Quels sont les 3 postes qu'on retrouve dans la restauration simple ?*

Les trois postes qu'on trouve dans la restauration simple sont ceux de :

- responsable de salle et caissier ;
- chef de rang ;
- commis.