

.. Enumérez les principales phases de travail avant le service.

.. Quel nom porte la personne qui fait la répartition des tâches de travail ?

.. Enumérez les 5 principaux renseignements qui se trouvent sur les tableaux de service.

.. Dans le restaurant "Le bon père ", les fiches de poste de travail et le tableau de service sont les suivants :

- Fiche de tâches 1 : entretien des sols, vitres, vestiaires et toilettes
- Fiche de tâches 2 : les assiettes et la table chaude
- Fiche de tâches 3 : les couverts
- Fiche de tâches 4 : la verrerie, les carafes
- Fiche de tâches 5 : le petit matériel (sel, poivre, moutardier, beurrier, etc.)
- Fiche de tâches 6 : le gros matériel (réchaud, stand à vin, seau, etc.)
- Fiche de tâches 7 : les plateaux de fromages, les corbeilles à pain, les fruits, etc.

**Tableau de service**

Noms	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Julien	Poste 1	Repos	Poste 7	Poste 6	Poste 5	Poste 4	Poste 3
Pierre	Poste 2	Poste 1	Repos	Poste 7	Poste 6	Poste 5	Poste 4
Marcel	Poste 3	Poste 2	Poste 1	Repos	Poste 7	Poste 6	Poste 5
Maurice	Poste 4	Poste 3	Poste 2	Poste 1	Repos	Poste 7	Poste 6
Lucienne	Poste 5	Poste 4	Poste 3	Poste 2	Poste 1	Repos	Poste 7
Anne	Poste 6	Poste 5	Poste 4	Poste 3	Poste 2	Poste 1	Repos
Agnès	Poste 7	Poste 6	Poste 5	Poste 4	Poste 3	Poste 2	Poste 1
Paul	Repos	Poste 7	Poste 6	Poste 5	Poste 4	Poste 3	Poste 2