

# MAITRE d'HÔTEL

(10 h 00 – 11 h 00 / 11 h 45 – 15 h 00 / 18 h 30 - Fermeture)

## **De 10 h 00 à 10 h 45 :**

Se présente au professeur.

Se renseigner sur les ventes du jour.

Vérifier les supports de vente et les carnets de bons :  
✓ menus et vins

Affecter les numéros de table aux réservations.

S'assurer du rangement du vestiaire.

Contrôler les travaux de mise en place et répartir les décorations florales.

## **De 10 h 45 à 11 h 00 :**

Rassembler la brigade présente.

Indiquer la mise en bouche du jour et le menu du moment :  
✓ annonce  
✓ explications commerciales

Mentionner les consignes spécifiques aux personnes responsables.

## **De 11 h 00 à 11 h 45 :**

Temps libre – Bon appétit

## **De 11 h 45 à 15 h 00 :**

Vérifier d'éventuelles modifications de réservations.

### **Le service commence à 12 h 00.**

Saluer les clients à leur arrivée :

- ✓ s'enquérir de leur réservation
- ✓ selon les possibilités attribuer ou faire aménager une table

Prendre leurs vestiaires.

Les accompagner et les installer à leur table.

**Après la prise de commande du bar.**

Présenter la carte du restaurant.

Annoncer le menu du moment.

Rédiger les bons de commande.

Donner les bons de commande au responsable du rang.

**Pendant le service.**

Assurer le suivi du service pour la satisfaction du client :

Vérifier le pain, le vin, les cendriers, l'encombrement des consoles, des guéridons, ...

Vérifier la facturation des tables.

Au départ des clients leur remettre leur vestiaire et les saluer.

Débarrasser les tables dès le départ des clients.

Faire essuyer les sièges et ranger le restaurant.

Avant de libérer la brigade, s'assurer que tout soit en ordre et propre :

- ✓ linge trié
- ✓ office rangé, propre et balayé
- ✓ poubelles vidées

**De 15 h 00 à 18 h 30 :**

Temps libre – Bon après-midi

**De 18 h 30 à la fermeture :**

S'assurer de la commande de pain à la pâtisserie.

S'enquérir d'éventuelles modifications de réservations.

Contrôler les tables, les consoles, l'harmonie du restaurant.

**Le service commence à 19 h 00.**

Appliquer les mêmes consignes que pour le service de midi.

**Fin de service.**

<p style="text-align: center;"><b>Le maître d'hôtel est responsable de l'amplitude horaire de la brigade et du rangement.</b></p>
---

Faire essuyer les sièges et ranger le restaurant.

Avant de libérer la brigade, s'assurer que tout soit en ordre et propre :

- ✓ linge trié, office propre et balayé, poubelles vidées

**Toute tâche non terminée devra être effectuée par le maître d'hôtel.**