

**CHEF de RANG**

(8 h 15 – 11 h 00 / 12 h 00 – 15 h 00 / 19 h 00 – 22 h 00)

**De 8 h 15 à 8 h 45 :**

Se présenter au professeur de service.

Mettre en place la carcasse des tables selon les réservations :

1. terrasse sud / salle à manger
2. terrasse nord à la fin du P.D.J

Répartir les guéridons et les stands à vin.

Se renseigner sur le matériel nécessaire pour :

- ✓ les mises en bouche
- ✓ assiettes pour le menu du moment et repas spéciaux

**De 8 h 45 à 9 h 30 :**

Répartir le travail de M.E.P aux commis / ½ chefs de rang.

Vérifier le molletonnage.

Napper les tables.

Approvisionner la lingerie du jour.

**De 9 h 30 à 10 h 00 :**

Faire dresser les tables:

**De 10 h 00 à 10 h 30 :**

Préparer la terrasse nord.

**De 10 h 30 à 10 h 45 :**

Vérifier les mises en place et les rectifier si besoin.

**De 10 h 45 à 11 h 00 :**

Assister aux consignes du maître d'hôtel.

**De 11 h 00 à 11 h 55 :**

Temps libre – Bon appétit

**De 11 h 55 à 15 h 00 :**

Assurer le service de son rang.

Responsable de la facturation des menus et des ventes annexes de votre rang, ainsi que de l'encaissement de toutes les factures de votre rang.

**De 15 h 00 à 19 h 00 :**

Temps libre – Bon après-midi

**De 19 h 00 à 22 h 00 :**

Consulter la fiche de service.

Se présenter au maître d'hôtel et assurer le service de son rang.