

CHEF de RANG de GARDE
(14 h 30 – 18 h 30 / 19 h 15 – Fermeture)

De 14 h 30 à 17 h 00 :

- Se présenter au professeur.
- Evaluer le besoin en linge et passer une commande si besoin.
- Mettre en place la carcasse des tables selon les réservations.
- Vérifier le molletonnage.
- Napper les tables.
- Répartir les guéridons et les stands à vin.
- Refaire la mise en place des tables.
- Vérifier les supports de vente et les carnets de bons :
 - ✓ menus et vins
- Contrôler le vestiaire.
- Répartir les décorations florales.

De 17 h 00 à 17 h 30 :

- Affecter les numéros de table aux réservations.
- Informar la pâtisserie pour la cuisson des pains.

De 17 h 30 à 18 h 30 :

- Assurer le service du bar et les modifications du restaurant.

De 18 h 30 à 19 h 15 :

Temps libre – Bon appétit

De 19 h 15 à la fermeture :

- 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.