

CHEF de RANG TOURNANT

(9 h 30 – 11 h 45 / 12 h 30 – 15 h 00 / 19 h 00 – Fermeture)

De 9 h 30 à 10 h 45 :

Se présenter au professeur.

Responsable des travaux et de la remise en place des arrières.

De 10 h 45 à 11 h 00 :

Assister aux consignes du maître d'hôtel.

De 11 h 00 à 11 h 45 :

Assurer le service du bar et les modifications du restaurant.

De 11 h 45 à 12 h 30 :

Temps libre – Bon appétit

De 12 h 30 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 la fermeture :

Consulter la fiche de service.

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