

COMMIS de GARDE
½ CHEF de RANG de GARDE
(14 h 30 – 17 h 45 / 18 h 30 – Fermeture)

De 14 h 30 à 16 h 30 :

Se présenter au professeur.

Préparer la vaisselle pour le service du soir :

1. assiettes de mise en place et assiettes à pain
2. les autres en fonction du besoin

Nettoyer et préparer le chariot à desserts :

- ✓ assiettes plates de 24 cm et assiettes creuses
- ✓ 4 grands couverts et 3 cuillères à entremets

De 16 h 30 à 17 h 15 :

Nettoyer l'argenterie :

- ✓ voir le professeur

De 17 h 15 à 17 h 45 :

Préparer la table des professeurs.

Disposer à la table des professeurs :

- ✓ pains, boissons, ...
 - attention au nombre de personnes
 - vérifier que rien n'a été oublié

Vérifier le rangement et la propreté de l'office.

De 17 h 45 à 18 h 30 :

Temps libre – Bon appétit

De 18 h 30 à la fermeture :

Consulter la fiche de service.

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

Retourner tous les verres et préparer les corbeilles à pain.

Assurer le service de son rang.

Ventiler le ou les bons, après en avoir pris connaissances, fait valider et enregistrés :

- ✓ caisse / service distributeur / console