

**OFFICIER / CAVISTE**

(9 h 15 – 11 h 00 / 12 h 00 – 14 h 45 / 19 h 00 – 23 h 00)

**De 9 h 15 à 10 h 00 :**

Se présenter au chef de rang.

Contrôler le niveau des produits du lave verres.

Enregistrer l'inventaire de la cave :

1. le stock initial
2. les entrées
3. le stock du jour

**De 10 h 00 à 10 h 30 :**

Contrôler les besoins permanents et ceux du jour.

Faire le point avec le professeur.

Préparer le matériel nécessaire au service :

- ✓ carafes à eau
  - les disposer au frais
- ✓ corbeilles à pain
- ✓ moutardier(s)
- ✓ seaux à vin
- ✓ sous tasses et coupelles à fromage blanc
- ✓ ...

**De 10 h 30 à 11 h 00 :**

Disposer à la table des professeurs :

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

Remettre en ordre l'économat du jour.

Nettoyer, recto verso, les portes communicantes de l'office.

**De 11 h 00 à 12 h 00 :**

Temps libre – Bon appétit

**De 12 h 00 à 15 h 00 :**

Garnir les corbeilles à pains, suivant les services :

- ✓ utiliser les corbeilles
  - de taille moyenne, pour chaque terrasse
  - la grande pour la salle à manger

Préparer les commandes :

**«Rien sans bon pour les eaux minérales, le fromage et les vins.»**

Préparer le chariot à fromages :

✓ avant 12 heures 30

Redresser le chariot de fromages, si besoin.

Assurer le nettoyage de la verrerie.

Remettre en condition de stockage tous les produits utilisés.

Ranger et laisser toujours les plans de travail propres.

**Avant de partir,  
indiquer les ventes du service de midi et montrer la feuille au professeur.**

Aller vider les bouteilles vides :

- ✓ ne pas mélanger les bouteilles consignées
  - eaux minérales, Pelforth, ...

**De 15 h 00 à 19 h 00 :**

Temps libre – Bon après-midi

**De 19 h 00 à 23 h 00 :**

Garnir les corbeilles à pains, suivant les services :

- ✓ utiliser les corbeilles
  - de taille moyenne, pour chaque terrasse
  - la grande pour la salle à manger

Préparer les commandes :

**«Rien sans bon pour les eaux minérales, le fromage et les vins.»**

Préparer le chariot à fromages :

✓ avant 19 heures 30

Redresser le chariot de fromages, si besoin.

Assurer le nettoyage de la verrerie.

Remettre en condition de stockage tous les produits utilisés.

Ranger et laisser toujours les plans de travail propres.

Trier les bouteilles vides :

- ✓ ne pas mélanger les bouteilles consignées
  - eaux minérales, Pelforth, ...

**Avant de partir,  
Remettre la feuille de cave au professeur.**