

GUIDE DU RESTAURANT



AVANT LE REPAS

1. Se présenter au Chef de cuisine lors du premier jour
2. Communiquer le nombre de personnes présentes
3. Accueil de la part du Chef + explications
4. Vérification des régimes alimentaires communiqués
5. Dresser les tables (ex : ci-dessous)



Dressage de la Table

6. Prendre place à table, en respectant le plan de table communiqué
7. Le titulaire se présente au passe pour récupérer le repas
Protocole Covid-19: l'équipe de cuisine vous délivre les chariots-repas, dans votre compartiment



Le Passe





APRÈS LE REPAS

1. Vider les assiettes dans la poubelle
2. Empiler les verres dans le bac gris
3. Trier les couverts
4. Empiler les assiettes



Rangement



5. Dès que vous aurez amené le chariot bien rangé, le dessert vous sera remis
Protocole Covid-19: l'équipe de cuisine vient retirer le chariot, dans votre compartiment
6. Après avoir mangé votre dessert, laver les tables et ranger les chaises sous les tables
7. Emporter la collation + le jus pour l'après-midi

Bon appétit !

HEURES REPAS:

Matin: 8.00 – 9.00

Midi: 12.00 – 13.00

Soir: 18.30 – 19.30

➔ Une équipe de quelques participants sera présente 15 min. avant le repas afin de dresser les tables

