

Restaurant Panoramique Lycée Marie Curie St Jean du Gard

Fiche de Poste

Poste :	Chef de rang	Secteur :	Salle de restaurant
----------------	---------------------	------------------	---------------------

Définition du poste

Mission principale	Assurer le service d'un rang en salle de restaurant.	Secteur	Salle de restaurant
Relations hiérarchiques	<i>Supérieurs :</i> Maître d'Hôtel.	Vérification du travail réalisé par le titulaire du poste	<i>Responsables du contrôle :</i> Professeur. Maître d'Hôtel.
Activités du poste : le matin	<ul style="list-style-type: none"> ● Assister au lancement du cours et remplir la fiche de commande de matériel. ● Vérifier et ranger son rang en fonction des consignes ● Effectuer les tâches d'entretien générale donc vous avez la responsabilité (voir tableaux). ● Nettoyer le mobilier de votre rang et les stands à vin. ● Vérifier le nappage et effectuer le nappage (sauf guéridon et console) ● Collecter et nettoyer le matériel dans l'ordre suivant : verres (avec torchon quadrillé), assiettes (torchon blanc), couverts (torchon blanc), petit matériel de table et matériel de service. ● Ranger son poste de nettoyage et démarrer la mise en place de table, ranger sa console ● Faire le portefeuille ● Vérifier l'ensemble de son rang. ● Assister aux démonstration et aux travaux du jour. ● Prendre les dernières consignes. <p><i>Seuls le Maître d'Hôtel et le professeur donnent le signal pour aller manger.</i></p>	Activités du poste : le service	<p><i>Début de service :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Retourner les verres. ● Faire vérifier sa tenue par le Maître d'Hôtel. ● Accueillir les clients et installer <p><i>Pendant le service:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Effectuer le service des mets, des vins et autres boissons selon les consignes. ● Ne demander la note en caisse que sur ordre du client ou du professeur. <p><i>Fin de service :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Après le départ de ses clients, ne laisser que le nappage, le numéro de table et les fleurs sur table, ranger son rang. ● Après le départ du dernier client, enlever, trier et compter le linge. ● Mettre les chaises sur table et effectuer les dernières opérations de nettoyage. ● Participer à la synthèse du cours.
Responsabilités du poste	<ul style="list-style-type: none"> ● Responsable de la réalisation du service des mets, des vins et autres boissons. ● Responsable de l'accueil et des opérations de fin de service. ● Responsable de la décoration florale de son rang. ● Responsable de la mise en place de table. ● Responsable de la prise de commandes 	Travaux de préparation	<p><i>Préparation du TP de la semaine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Préparer la fiche de préparation de TP.