FICHE TECHNIQUE

Durée de réalisation	Objectif	THEME
Sans objet	Etre capable d'utiliser les annonces au passe pour gérer les ordres de service avec la cuisine.	**Les annonces au passe**
Lieu de réalisation	**Pré−requis**	
Office/ Passe de cuisine	La rédaction des bons, les différents types de service	

DEROULEMENT

Annonce	METHODE	Exemple
Annoncer	Vous portez le bon d'une table et vous vous adressez à l'aboyeur.	
Faire marcher	vous demandez à la cuisine de lancer une cuisson, exemples :	
Faire dresser	Vous demandez à la cuisine de dresser un plat qui est déjà préparé. Dresser c'est	
Réclamer	Vous venez prendre un plat au passe qui est dressé.	
Enlever	Vous enlevez un plat du passe	
Retourner	Vous retournez un plat contenant des mets non servis.	

Copyleft 2002 Toussaint Frédéric, **Technoresto.org**