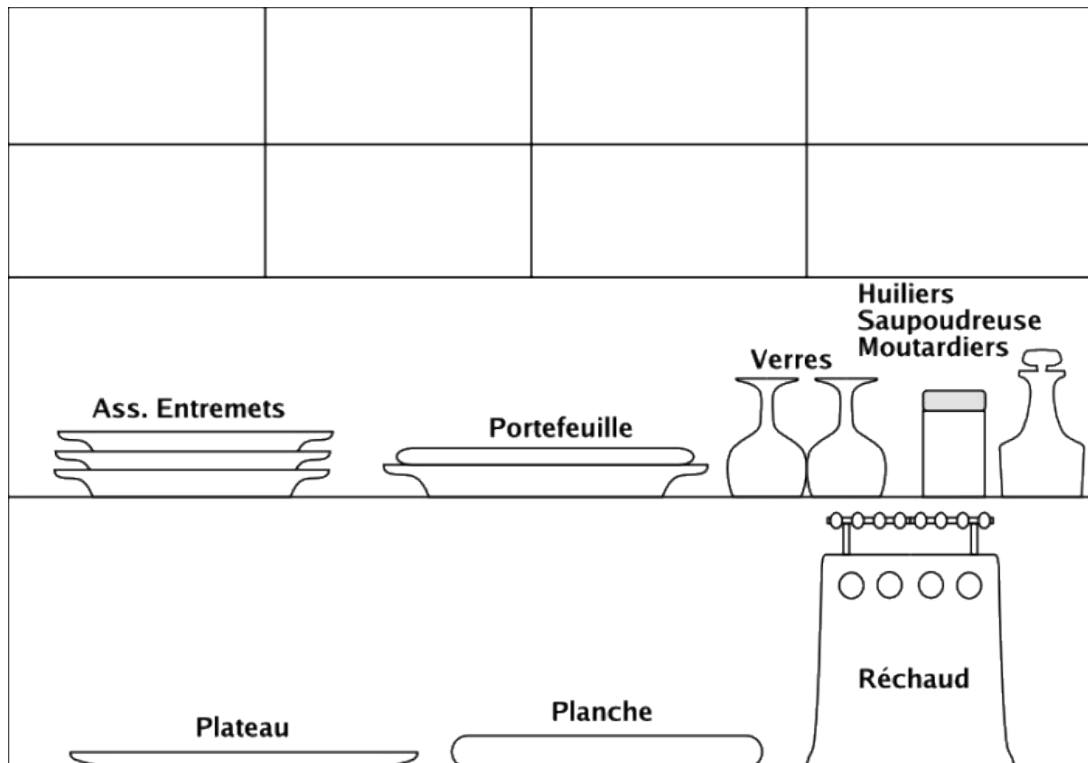


## FICHE TECHNIQUE

<b>Durée de réalisation</b> Sans Objet	<b>Objectif</b> Etre capable d'organiser de manière efficace et ordonnée sa console.	<b>THEME</b> <b>L'organisation de la console de restaurant</b>
<b>Lieu de réalisation</b> <b>Salle de Restaurant</b>	<b>Pré-requis</b> Effectuer le nettoyage du matériel.	

### DEROULEMENT

#### Plan d'organisation de la console



#### Rôle de la console :

La console de restaurant permet le stockage des couverts et du petit matériel en salle de restaurant, à proximité du client. Elle peut aussi servir de desserte temporaire. Son usage est d'une importance capitale pour l'efficacité d'un service.