

FICHE D'ORGANISATION ET DE RÉPARTITION DES TACHES DU CHEF DE RANG ET DU COMMIS

N° de rang :	N° Candidat :	Numérotez vos pages : .../...
--------------	---------------	-------------------------------

TRAVAUX DE MISE EN PLACE

Chef de rang	Commis
1- Étudier le menu, prévoir le matériel pour la mise en place	1- Prendre les directives du chef de rang
2- Faire un schéma pour le commis de la mise en place désirée	2- Nettoyer le rang et la console
3- Faire un schéma de mise en place de la console	3- Faire la carcasse (éventuellement)
4- Répartir le travail du commis	4- Préparer et nettoyer le matériel selon les directives du chef de rang
5- Expliquer à son commis le déroulement de la séance	5- Napper la table
6- Diriger son commis	6- Mise en place de la table et de la console
7- Donner les consignes et l'organisation	7- Vérifier les ménages, penser à la décoration
8- Vérifier et corriger la mise en place (matériel, console etc.)	8- Nettoyer poêles, réchaud (en fonction du menu)?
9- Ateliers	9- Garnir la console (verres retournés sur un plateau recouvert d'une serviette)
10- Vérifier la mise en place	10- Décorer le rang
	11- Garnir la table chaude
	12- Vérifier le travail
	13- Rectifier si besoin est en fonction des directives du chef de rang

ORGANISATION POUR LE SERVICE DU PLAT : fruit flambé sans glace

Chronologie des opérations et répartition des tâches

Étapes	Chef de rang	Commis
1		Effectuer la MP du guéridon
2	Vérifier la MP du guéridon	Débarrasser les mets et faire dresser le plat suivant
3		Faire les miettes
4	Chauffer son poêlon	Effectuer la MP des couverts
5		Enlever le fruit en cuisine ou à l'office
6	Réaliser la préparation spécifique du dessert	
7	Réaliser le flambage	Débarrasser le guéridon et apporter les coupes ou assiettes
8	Dresser les assiettes ou coupes	Débarrasser le guéridon
9	Servir les clients tout en respectant la préséance	Assister le chef de rang
10	Vérifier le vin et repasser si nécessaire	Débarrasser le guéridon entièrement
11		Repasser l'eau si nécessaire
12		