

Les tâches du responsable :

<p><u>avant et en début du TP :</u> aller CHERCHER les marchandises au magasin CONTROLLER LES QUANTITES, (compter le nombre pour les portions) avec l'aide du plongeur COMPARER avec le bon de commande DISTRIBUER LES MARCHANDISES avec l'aide du plongeur STOCKER AU FRAIS, FILMER les produits frais (viandes, poissons, volailles...) RECUPERER les étiquettes (traçabilité) et les emmener à l'économat</p>	<p><u>pendant la mise en place :</u> VERIFIER le respect du tableau de répartition des postes AVANT 10 H00 CONTROLER TOUTES LES MARCHANDISES (faire le tour des postes pour vérifier que chacun a bien les marchandises dont il a et aura besoin – y compris lors du service -) AUCUNE MARCHANDISE NE SERA distribuée APRES 10 H00 ASSISTER au lancement de cours du TP restaurant PRESENTER les appellations culinaires du menu, PRENDRE note du langage commercial ORGANISER le service avec le maître d'hôtel CONTROLLER la mise en place par les serveurs suivant le type de service : assiettes, plats, doublures, papiers dentelles, saucières ASSURER la mise en place du passe : en concertation avec le Maître d'Hôtel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Molleton, Nappe • Contrôle la mise en place des différentes assiettes (froid ou chaud) • Différents plats, doublures, saucières, papiers dentelles • Torchon propre • Eau chaude vinaigrée (nettoyer bords d'assiettes et plats) <p>PRESENTER à la brigade</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le langage commercial <input type="checkbox"/> Le type de service <input type="checkbox"/> Les consignes <p>ORGANISER la communication en langage de vente d'un plat devant sa brigade ASSURER la mise en place des éléments de décor : La brigade informe le chef sur les éléments des décors de chaque plat * Herbes aromatiques, assaisonnements, épices * Citrons * Beurre maître d'hôtel * Fleurs ou tout autre décor</p>
<p><u>pendant le service :</u> A 11 METTRE en place des bains-marie qui serviront au service ASSURER le rôle d'aboyeur EN FIN DE SERVICE SE RENDRE en salle pour dialoguer avec la clientèle puis TRANSMETTRE ces informations à la brigade</p>	<p><u>après le service :</u> CONTROLLER et EVALUER la remise en état de la cuisine (voir document annexe) ORGANISER et CONTROLER la mise en barquettes VERIFIER le remplissage de la fiche des ventes des barquettes ORGANISER la synthèse du T .P.</p>

Les tâches du plongeur :

<p><u>avant et en début du TP :</u> RECUPERER le linge et le répartir en donnant un torchon à chaque élève et un au chef (le reste servant à la plonge) transmettre toute anomalie PASSER tous les plans de travail à l'eau de Javel (pastille dans eau froide) PREPARER et REPARTIR les seaux d'eau chaude savonneuse à l'ensemble des plans de travail</p>	<p><u>pendant la mise en place :</u> PREPARER les bacs de lavage et de rinçage à la plonge S'APPROVISIONNER à l'économat en produits tampons verts et noirs, pailles de fer, pastilles de Javel et lavettes (si nécessaire) VERIFIER les essuie-mains et les approvisionner si nécessaire (en savon et papier) NETTOYER les bacs blancs et tiroirs du timbre à poissons et les RAPPORTER secs à l'économat</p>
<p><u>en fin de service :</u> NETTOYER les bacs, le sol et l'étagère de la plonge SORTIR les poubelles noires</p>	<p>SORTIR et RINCER les poubelles de tri (jaune et verte) les RAMENER (une fois propres) en cuisine REMETTRE des sacs poubelles RECUPERER tout le linge de cuisine dans le sac à linge, le ramener dans le local poubelles</p>

Répartition des tâches
Premier trimestre 2025/2026

1	2	3	4	5	6	7	8
entrée	plat	plat	responsable (lundi) /burger (jeudi)	dessert	dessert	petits fours	plongeur

Groupe 1

dates	13/10								
Ferdaouss	1								
Elke	2								
Enzo	3								
Jade	4								
Martin	5								
Thyméo	6								
Marius	7								
Meline	8								

Goupe 2

dates	6/10								
Mathéo	1								
Nour	2								
Lana	3								
Enzo	4								
Mathilde	5								
Gaël	6								
Wilfried	7								
Hugo	8								