

La fiche de passe

La fiche de passe est un outil qui permet de gérer le service entre la salle de restaurant et la cuisine :

- *Favorise le dialogue,*
- *Conversion et simplification pour la cuisine de l'utilisation des bons,*
- *Permet de connaître le déroulement du service,*
- *De nommer des élèves « responsable » de tables,*
- *De suivre le respect ou non des consignes données par le professeur,
(Température/présentation)*
- *Annoter des observations sur le déroulement du service,*
- *Avoir un plan de salle,*
- *Connaitre l'effectif global.*

Elle harmonise et facilite la compréhension, évite certains désagréments de mauvaise communication afin que le client en soit le seul bénéficiaire.

La satisfaction client !!!

« Recevoir quelqu'un, c'est se charger de son bonheur ».

Paul Bocuse

Harmonisation

Cuisine et Restaurant

<i>Le Menu</i>	<i>Les Assiettes</i>	<i>La Platerie</i>

