

ENTREPRISE N°1

Raison sociale :
HOTEL DU CLAIR DE LUNE
MAUBEUGEService :
CUISINEDescription du poste de travail occupé :
le poste froid avec un autre stagiaire
Il s'agit de réaliser les amuses bouches et entrées froides

Missions réalisées

Activités réalisées :

décrire les missions réalisées dans le poste de travail et/ou le service en montrant la prise de responsabilité et l'autonomie.

Changer de page à chaque nouveau poste de travail occupé ou à chaque changement de service.

Description

Durée

MISSIONS

AUTONOMIE

REALISER LA MISE EN PLACE

3h

Réceptionner les livraisons et récupérer la marchandise pour le garde manger

Avec l'autre stagiaire

Commencer la mise en place en s'informant de l'activité du jour auprès du chef

Seul

Se mettre en place pour le service

Avec l'autre stagiaire

REALISER LE SERVICE DU DEJEUNER

2H

Dresser et envoyer les assiettes commandées par le chef pendant le service en respectant les standards de l'établissement

Avec l'autre stagiaire

RANGEMENT ET NETTOYAGE

30 MN -1H

Remettre en état le poste du garde manger pour le service du soir

Avec l'autre stagiaire

INVENTAIRE FRIGOS ET RELEVES DIVERS

30 MN

S'assurer de la mise en place pour le soir.
Commencer les commandes de produits frais pour le lendemain et s'informer des réservations du lendemain
Compléter les documents du guide des bonnes pratiques d'hygiène (plan de nettoyage, relevés de température, stocker étiquettes)

Avec l'autre stagiaire

REALISER LE SERVICE DU DINER ET AVANCER SUR LA MISE EN PLACE DU LENDEMAIN EN FONCTION DE L'ACTIVITE

3H

Dresser et envoyer les assiettes commandées par le chef pendant le service en respectant les standards de l'établissement

Avec l'autre stagiaire

RANGEMENT ET NETTOYAGE

30 MN 1H

Remettre en état le poste du garde manger pour le service du soir

Avec l'autre stagiaire

COMMANDES

15 MN

Donner les relevés de commandes et apporter les corrections nécessaires. Le second ou le chef passant les commandes

Avec le second ou le chef