



# LIVRET D'ACCUEIL

MAJ 23/08/23



# MISSIONS / JOURNEE TYPE

CONSIGNES

- **TOUJOURS PROPRETE ET REMISE EN PLACE**

## **GENERAL – TOUTE LA JOURNEE**

	<b>SALLE</b>	PROPRETE SALLE (balais et / ou balayette) REMISE EN PLACE : TABLE, CHAISE, COUSSIN, FLYERS, VASE, DECO, ...
	<b>TABLETTE LIBRE SERVICE</b>	PROPRETE REPLISSAGE REMISE EN PLACE EAU DETOX A REMPLIR
	<b>GOODIES</b>	REMISE EN PLACE PROPRETE ET POUSSIERE REPLISSAGE
	<b>COMPTOIR</b>	COTE CLIENT : TABLETTE PROPRE, REMISE EN PLACE COTE SERVEUR : REMISE EN PLACE, PROPRETE, RANGEMENT DES GATEAUX
	<b>EXTERIEUR</b>	PROPRETE (papier au sol, pot de fleur, mégot) LAVAGE TABLE ET CHAISE REMISE EN PLACE : TABLE, CHAISE, COUSSIN, ... SELON LA CONFIGURATION DEMANDEE
	<b>TOILETTES</b>	VIDER LES POUBELLES SPRAY ODEUR PROPRETE GENERAL (sol, cuvette, etc ...) RECHARGE PAPIER WC RECHARGE SAVON MAIN ESSUYER LE SOL SERPILLERE SI MOUILLE
	<b>BAR</b>	REPLISSAGE REGULIER VERIFIER POUBELLES JUS PROPRETE DU POSTE : SOL, PLAN DE TRAVAIL, ...
	<b>PLONGE</b>	REMISE EN PLACE RANGEMENT PROPRETE
	<b>ARRIERE PLONGE</b>	RANGEMENT REAPPRO

**MATIN**

<b>6H00</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	VERIFIER REMPLISSAGE DE LA VEILLE TOUR DE SALLE COMPLET POUR VERIFICATION CHERCHER ET PLIER TORCHON OUVERTURE DES POSTES (voir fiche « ouverture ») MISE EN PLACE PATISSERIES CONNAITRE LA CARTE DU MOIS (salé et sucré)
<b>7H00</b>	<b>APPROVISIONNEMENT</b>	ALLER / RETOUR D'ECHELLE DE ZINE A FOX POUR DRESSER PATISSERIE ET SNACKING MISE EN PLACE PREPA PETIT-DEJ QUAND C'EST TERMINE
<b>10H50</b>	<b>PREVENIR</b>	BIENTÔT LA FIN DES FORMULES : PREVENIR LES CLIENTS EN COURS DE PETIT-DEJEUNER DU DEMONTAGE DU BUFFET
<b>11H00</b>	<b>DEMONTAGE</b>	DEMONTAGE DU PETIT-DEJEUNER REFAIRE LES POTS PROPRE REMPLISSAGE DE STOCKS (packaging et alimentaire) MISE EN PLACE SERVICE DE MIDI VERIFIER WC SORTIR LES POUBELLES BALAIS INTEGRAL VIDANGE PLONGE AVANT SERVICE DE MIDI

**MIDI**

<b>12H00</b>	<b>SERVICE</b>	CHACUN SON POST DEBARASSER CLIENT AU FUR ET A MESURE ATTENTION A LEUR TICKET DE CAISSE SUR PLATEAU QUI PEUT CONTENIR UNE BOISSON CHAUDE POUR APRES LE REPAS A RETIRER
<b>14H00</b>	<b>FIN DE SERVICE MIDI</b>	REMPLISSAGE DE STOCKS (packaging et alimentaire) BALAIS INTEGRAL REDRESSAGE COMPTOIR ET FRIGO DEMONTAGE MACHINE A JUS + SOUPE (si vide) VERIFIER WC SORTIR LES POUBELLES VIDANGE PLONGE NETTOYAGE FRIGO VIDE INTEGRAL + GRILLE

**APRES MIDI**

<b>17H00</b>	<b>APERRO</b>	AMBIANCE TAMISEE BOUGIE + PLAYLIST RASSEMBLER PATISSERIE RESTANTES
<b>18H00</b>	<b>PRE-CLOTURE</b>	FIN DU CAFE AMERICAIN PREPARATION REAPPROVISIONNEMENT STOCKS
<b>19H00</b>	<b>PRE-CLOTURE 2</b>	SELON LE TEMPS : COMMENCER A CLOTURER LA TERRASSE Ou COMMENCER A CLOTURER LA PETITE SALLE
<b>19H30</b>	<b>PRE-CLOTURE 3</b>	REMONTAGE COMPTOIR DU LENDEMAIN COUPER LE FOUR + NETTOYAGE SORTIR LES POUBELLES + LE VERRE
<b>19H45</b>	<b>FIN DE SERVICE</b>	RANGER JEUX DE SOCIETES, LIVRES ET MAGAZINES JETER LE JOURNAL REPUBLICAIN LORRAIN CLEAN MACHINE A CAFE MONTER LE MOBILIER SUR LES TABLES CLEANAGE PLONGE MISE EN PLACE PETIT-DEJEUNER SUR LA CONSOLE RENTREER ACCESSOIRES TERRASSES ET RAMPES <b><i>Responsable : Faire la caisse</i></b>
<b>20H30</b>	<b>CLOTURE</b>	DERNIER TOUR DE VERIFICATION PROPRETE ETEINDRE LUMIERES SUR LES COMPTEURS FERMER GRILLES ET PORTES NOTER LES HORAIRES DE TRAVAIL SUR RELEVES HORAIRES
<b>20H45</b>	<b>FERMETURE</b>	<b><i>Responsable : Mettre l'alarme</i></b>



# PROCEDURES / SALLE & PLONGE

## CONSIGNES

- **RESPECTER LE MATERIEL ET LES PROCEDURES POUR UN BON DEROULEMENT DU SERVICE ET UNE BONNE COHESION D'EQUIPE. LE DESCRIPTIF CI-DESSOUS EST NON-EXHAUSTIF ET PEUT-ETRE AMENE A EVOLUER OU ETRE ADAPTE PAR LE RESPONSABLE**
- **N'OUBLIEZ PAS DE SIGNALER A VOTRE RESPONSABLE UNIQUEMENT SI BESOIN D'AIDE**

<b>TEAM</b>	<p><b>SEUL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ASSURER LE MAINTIEN DE LA SALLE ET TERRASSE EN PRIORITE</li><li>- ASSURER LA PLONGE ET LE RANGEMENT VAISSELLE</li></ul> <p><b>A DEUX</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- UNE PERSONNE ASSURE LE MAINTIEN DE LA SALLE ET TERRASSE</li><li>- UNE PERSONNE ASSURE LA PLONGE ET RANGEMENT VAISSELLE. CELLE-CI VA EN RENFORT SALLE SI LE BINOME A BESOIN D'AIDE POUR LE MAINTIEN DE LA SALLE</li></ul> <p><b>A TROIS ou PLUS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- LA SALLE EST DIVISEE EN ZONES PAR LE RESPONSABLE QUI DEFINIT LES MISSIONS DE CHACUN POUR SON BON MAINTIEN AINSI QUE LA TERRASSE. CES PERSONNES PEUVENT ETRE AMENEES A APPORTER UN RENFORT A LA PERSONNE EN PLONGE</li><li>- UNE PERSONNE ASSURE LA PLONGE ET RANGEMENT VAISSELLE</li></ul>
<b>RÔLE</b>	<p><b>DEBARASSER PLUSIEURS TABLES – JAMAIS UNE SEULE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Faire un tour de contrôle pour quantifier le nombre de tables à débarrasser dans une même zone</li><li>- <b>OBLIGATOIRE</b> Rassembler la vaisselle de plusieurs tables à débarrasser sur un seul ou deux plateaux pour éviter les aller-retour inutiles (faire des piles : assiette avec assiette, tasse avec tasse, ...)</li><li>- Remettre tout le mobilier en place de toutes les tables débarrassées (coussin, chaises, vases, tapis, affiche, alignement des tables, ...)</li><li>- Seulement après, nettoyer toutes les surfaces tables et vérifier surface chaises au besoin à nettoyer également</li><li>- Ramasser papiers etc ... au sol et si besoin, revenir faire l'appoint à la balayette au sol</li><li>- Sur le chemin vers la plonge, observer quel sera le prochain débarrassage à faire</li></ul> <p><b>VERIFIER EN PERMANENCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>WC</b> Le tour de salle doit obligatoirement inclure un passage aux toilettes : au besoin &gt; vérifier savon main, papier toilettes, propreté sol (voir aussi si besoin de la serpillère), vider les poubelles et mettre spray sent-bon</li><li>- <b>RANGEMENT SALLE</b> Jeux de société, livres, déco, journaux, mobilier, vases, disposition, étagère vente goodies, etc ...</li><li>- <b>TABLETTE LIBRE SERVICE</b> à vérifier et alimenter en permanence</li><li>- <b>PROPRETE</b> à l'intérieur et extérieur, toujours vérifier propreté sol, tables, chaises</li></ul> <p><b>POLITESSE</b> : vous êtes le seul contact client en salle, merci de prendre soin du client et de répondre à ses attentes, ses besoins, de le guider, de lui trouver une table, etc ...</p>



# PROCEDURES / BARISTA

## CONSIGNES

- **RESPECTER LE MATERIEL ET LES PROCEDURES POUR UN BON DEROULEMENT DU SERVICE ET UNE BONNE COHESION D'EQUIPE. LE DESCRIPTIF CI-DESSOUS EST NON-EXHAUSTIF ET PEUT-ETRE AMENE A EVOLUER OU ETRE ADAPTE PAR LE RESPONSABLE**
- **N'OUBLIEZ PAS DE SIGNALER A VOTRE RESPONSABLE UNIQUEMENT SI BESOIN D'AIDE**

<b>TEAM</b>	<p><b>SEUL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ASSURER LA PREPARATION BOISSONS CHAUDES, FROIDES ET TOUTE LA PREPA SALADETTE (petit-déj, apéro, ...)</li><li>- ASSURER L'APPROVISIONNEMENT STOCK ET PROPRETE DU POSTE</li><li>- AIDE AU RANGEMENT DE LA VAISSELLE PLONGE LORSQUE LA PERSONNE EST SEULE SUR SON TEMPS MORT SI LE POSTE EST A JOUR</li></ul> <p><b>A DEUX</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- UNE PERSONNE ASSURE LES BOISSONS CHAUDES</li><li>- L'AUTRE PERSONNE EN RENFORT ASSURE TOUT CE QUI ENTOURE LA COMMANDE (BOISSONS FROIDES, PREPA SALADETTE, APPROVISIONNEMENT ET PROPRETE DU POSTE)</li><li>- AIDE AU RANGEMENT DE LA VAISSELLE PLONGE LORSQUE LA PERSONNE EST SEULE SUR SON TEMPS MORT SI LE POSTE EST A JOUR</li></ul>
<b>RÔLE</b>	<p><b>ANTICIPER</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Un bon service Barista est l'anticipation : toujours être opérationnel dans ses produits, recharge, lait prêt à être chauffé selon affluence, choix des doubles buses, etc ...</li></ul> <p><b>PROPRETE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toujours tenir son poste propre et rangé pour optimiser son travail notamment en moment de rush</li></ul> <p><b>ANNONCER</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toujours annoncer à voix haute sur le passe-plat à la personne en prépa ce qui vient d'être finalisé afin d'assurer un point de contrôle sur la commande</li></ul> <p><b>FAIRE DU BEAU &amp; BON</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Que ce soit pour les boissons ou les prépa salades, les clients méritent de la rapidité, du beau (bien présenté, constant) et du bon (la qualité est l'essentiel)</li><li>- Merci de suivre les recettes de l'établissement indiquées durant votre formation et disponible dans le guide</li></ul> <p><b>RYTHME &amp; RUPTURE</b> : Le rythme est donné par la personne en prise de commande. N'hésitez pas à communiquer avec, à faire répéter ou alerter en cas de débordement mais ce n'est pas votre rôle de driver le service-client. La personne annonce ses ruptures de produits à la personne en prise de commande</p>



# PROCEDURES / COMPTOIR

## CONSIGNES

- **RESPECTER LE MATERIEL ET LES PROCEDURES POUR UN BON DEROULEMENT DU SERVICE ET UNE BONNE COHESION D'EQUIPE. LE DESCRIPTIF CI-DESSOUS EST NON-EXHAUSTIF ET PEUT-ETRE AMENE A EVOLUER OU ETRE ADAPTE PAR LE RESPONSABLE**
- **N'OUBLIEZ PAS DE SIGNALER A VOTRE RESPONSABLE UNIQUEMENT SI BESOIN D'AIDE**

TEAM	<p><b>SEUL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ASSURER L'ACCUEIL, CONSEILLE, PREND LA COMMANDE, DRESSE CELLE-CI (sur place ou emporter) ET L'ENCAISSE</li><li>- ELLE ANNONCE <u>A HAUTE-VOIX</u> AU BARISTA FORMULE, BOISSONS ET PREPA SALADETTE</li><li>- NE PAS OUBLIER LE RECAPITULATIF A HAUTE-VOIX DE LA COMMANDE AVEC VERIFICATION ET DISCOURS OBLIGATOIRE (voir ci-dessous)</li></ul>
	<p><b>A DEUX – pas d'impression de ticket prépa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>COMMANDE, DRESSAGE &amp; VERIF</b> : UNE PERSONNE ASSURE ACCUEIL, CONSEILLE, PREND LA COMMANDE, ATTRAPE LES PRODUITS DEMANDES ET DRESSE LE PLATEAU OU PREPARE LE SAC A EMPORTER EN VERIFIANT LA COMMANDE INTEGRALEMENT, TOUT CELA EN METTANT BIEN DANS L'ORDRE DES COMMANDES ET EN REDRESSANT D'AVANCE SES PLATEAUX. ELLE ANNONCE <u>A HAUTE-VOIX</u> AU BARISTA FORMULE, BOISSONS ET PREPA SALADETTE</li><li>- <b>RECAP, VERIF, ENCAISSEMENT &amp; GUIDE</b> : UNE PERSONNE ASSURE L'ENCAISSEMENT AVEC RECAPITULATIF, CONTROLE LA COMMANDE SOUS SES YEUX ET DONNE LE DISCOURS OBLIGATOIRE (voir ci-dessous)</li></ul>
	<p><b>A TROIS – impression de ticket prépa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>COMMANDE &amp; AIDE</b> : UNE PERSONNE ASSURE L'ACCUEIL, CONSEILLE, PREND LA COMMANDE, IMPRIME LE TICKET DE PREPA ET AIDE AU BESOIN SON COLLEGE EN PREPA – ELLE ANNONCE <u>A HAUTE-VOIX</u> AU BARISTA FORMULE, BOISSONS ET PREPA SALADETTE</li><li>- <b>DRESSAGE &amp; VERIF</b> : UNE PERSONNE EST DEDIEE AU DRESSAGE ET S'OCCUPE D'ATTRAPER LES PRODUITS DEMANDES, DE LES METTRE SUR PLACE OU EMPORTER ET INDIQUE A LA PERSONNE EN CAISSE LORSQUE LA COMMANDE EST COMPLETE EN LA VERIFIANT, TOUT CELA EN METTANT BIEN DANS L'ORDRE DES COMMANDES ET EN REDRESSANT D'AVANCE SES PLATEAUX</li><li>- <b>RECAP, VERIF, ENCAISSEMENT &amp; GUIDE</b> : UNE PERSONNE ASSURE UNIQUEMENT L'ENCAISSEMENT AVEC RECAPITULATIF, CONTROLE LA COMMANDE SOUS SES YEUX ET DONNE LE DISCOURS OBLIGATOIRE (voir ci-dessous) – EN CAS D'EXTREME URGENCE PEUT EGALEMENT AIDER AU DRESSAGE MAIS DOIT ESSENTIELLEMENT ETRE AVEC LE CLIENT, C'EST IMPERATIF</li></ul>

### **A QUATRE - impression de ticket prépa**

- **COMMANDE & AIDE** : UNE PERSONNE ASSURE L'ACCUEIL, CONSEILLE, PREND LA COMMANDE, IMPRIMER LE TICKET DE PREPA ET AIDE AU BESOIN SON COLLEGE EN PREPA – ELLE ANNONCE A HAUTE-VOIX AU BARISTA FORMULE, BOISSONS ET PREPA SALADETTE
- **COTE CHAUD** : EN SYNCRO TOTAL, C'EST LE BRAS DROIT DE LA PRISE DE COMMANDE – LA PERSONNE ECOUTE EN MÊME TEMPS ET ATTRAPE EN TEMPS REEL TOUT CE QUE LE CLIENT INDIQUE VOULOIR. A

## **RÔLE**

- Récap commande
- **INDIQUER OBLIGATOIREMENT**
  - / le détail de la tablette en libre-service
  - / qu'il ne faut surtout pas débarrasser son plateau, nous nous en chargeons
  - / la direction de la sortie au besoin
  - / que tout est fait-maison et que le café est produit par nous (donner le détail selon la boisson)

### **Donner le rythme**

### **Propreté : pincés, comptoir, rangement etc ...**

### **Gants, pincés / salé sucré //**

### **ANTICIPER**

- Un bon service Barista est l'anticipation : toujours être opérationnel dans ses produits, recharge, lait prêt à être chauffer selon affluence, choix des doubles buses, etc ...

### **PROPRETE**

- Toujours tenir son poste propre et rangé pour optimiser son travail notamment en moment de rush

### **ANNONCER**

- Toujours annoncer à voix haute sur le passe-plat à la personne en prépa ce qui vient d'être finalisé afin d'assurer un point de contrôle sur la commande

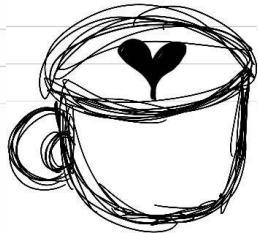
### **FAIRE DU BEAU & BON**

- Que ce soit pour les boissons ou les prépa saladettes, les clients méritent de la rapidité, du beau (bien présenté, constant) et du bon (la qualité est l'essentiel)
- Merci de suivre les recettes de l'établissement indiquées durant votre formation et disponible dans le guide



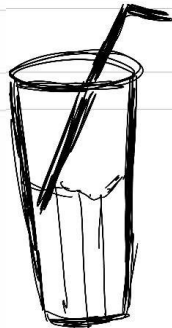
## Carte des boissons chaudes en quelques mots

Ristretto	Café très serré.
Espresso	Café court avec un fort arôme
Espresso macchiato	Café court avec une petite mousse de lait sur le dessus
Lunga	Café court avec une cruche d'eau chaude sur le coté
Double espresso	Double dose de café, grand café
Double macchiato	Grand café avec une petite mousse de lait
Americano	Café filtre type cafetière, plus léger et plus aromatique en goût
Cappuccino	Double dose de café avec une mousse de lait équivalente
Latte macchiato	Simple espresso avec du lait chaud et une légère mousse
Chai latte	Thé noir aux épices (cannelle, cardamome, girofle..) avec une mousse de lait
Golden chai latte	Recette du chai avec une pointe de curcuma
Black chai latte	Chai latte avec un shot d'espresso et une mousse de lait
Mochaccino	Espresso avec une dose de chocolat et une mousse de lait
Matcha latte	Thé vert fermenté japonais avec une mousse de lait
Lait chaud	Lait chaud mousseux
Chocolat chaud	Cacao 80% sans sucre avec une mousse de lait
Thés	Sélection mensuelle du Palais des Thés.
Cascara	Pulpe de cerise de café qui à des notes de rose et d'hibiscus
Maté	Infusion argentine énergisante caféinée



## Carte des boissons froides en quelques mots

Jus de pomme	Jus local en provenance de la ferme Pom en Presse à Moivrons
Jus de poire	Jus local en provenance de la ferme Pom en Presse à Moivrons
Jus de pêches de vignes	Jus local en provenance des vignes
Jus d'orange	Oranges pressées par nos soins
Jus frais maison	Fruits/légumes frais à l'extracteur Sans aucun autre ajout de liquides quelconque
Cola lorrain	Cola artisanal de la région (Brasseurs de Lorraine Pont à Mousson)
Limonade	Limonade loulou (Brasseurs de Lorraine Pont à Mousson)
Thés glacés maison	Au choix: Myrtilles, Citron, Fraise
Café glacé	Americano glacé, amertume et plus aromatique
Cold brew	Extraction lente à froid (18h), plus doux en goût
Latte glacé	Lait mousseux au shaker avec un espresso
Chocolat glacé	Lait mousseux au shaker avec une préparation de chocolat
Chaï glacé	Lait mousseux au shaker avec une préparation de Chaï
Matcha glacé	Lait mousseux au shaker avec une préparation de Matcha
Black chaï glacé	Lait mousseux au shaker avec une préparation de Chaï et un espresso
Lait froid	Lait mousseux au shaker ou simplement lait avec/sans glaçons



- Aucune de nos boissons ne sont sucrés. Possibilité d'ajouter un sirop en supplément.  
Sinon, il y a des sucres à disposition sur le buffet.
- Nos thés sont en provenance du Palais des Thés
- Options végétales pour le lait : Avoine (Oatly) ou Soja (Bjorg)
- Il y a toujours une ou plusieurs boissons du moment (chaudes ou froides). Elles sont affichés sur la carte des clients et également sur le frigo des bagels pour la personne en prise de commande.
- Extra shot (espresso supplémentaire) est également à la carte.
- Supplément chantilly, possible sur la boisson ou à part.





## Formule Breakfast (Petit-déjeuner)

### Formule initiale :

- Pannière de trois tranches de pain (baguette, pain aux céréales et pain blanc) avec une portion de beurre
  - Boisson chaude au choix parmi toute la carte (boisson chaude du moment inclus)
    - Un verre de jus d'orange pressé ou de jus de pomme local
      - Accès au buffet en libre-service

### Suppléments payants du breakfast :

- Patates roties au four (portion : un ramequin carré)
- Assiette de saumon fumé et concombre
- Assiette de charcuterie fromage (généralement, jambon cru avec des tranches de fromage type camembert)
- Avocado Toast (Tranche de pain grillé avec une préparation guacamole, mélange de graines et du vinaigre balsamique)
- Duo de pancakes
- Pannière de pain supplémentaire (trois tranches)
- Pannière de pain supplémentaire + beurre
- Beurre supplémentaire
- Coupe de champagne



Le buffet se compose de confitures locales (de Bambiderstroff - Pierre Artisan) et de pâtes à tartiner maison. Les allergènes et ingrédients sont disponibles sur les pots

Une seule formule permet de prendre plusieurs suppléments, mais on ne vend aucun supplément HORS formule.

Toujours une boisson chaude (et non glacé/froide). Si le client ne veut vraiment pas de boisson chaude, il est possible de lui proposer plutôt un grand verre de jus d'orange ou de pomme à la place de son petit verre de jus et de sa boisson chaude.

Exceptionnellement, certains jours de week-end, il est possible de vendre le reste des suppléments (saumon, charcuterie et patates) à la fin des formules à condition que vous en ayez l'autorisation préalablement par vos responsables

## Prendre la commande d'une formule :

Définir combien de formules il y aura en tout (cela aidera la personne en préparation et la personne aux boissons)

Commencer par prendre toutes les boissons chaudes des formules.

Proposer toujours au client si il souhaite une option végétale pour son lait (supplément)

Ensuite, passer au jus. Orange ou pomme ?

Une fois que toutes les formules sont tiper, proposer des suppléments. Avocado toast, pommes de terres roties, etc... ?

Si les clients n'en souhaitent pas, il faudra bien préciser que si ils changent d'avis, ils peuvent revenir sans problèmes avec leurs tickets et ils pourront les prendre plus tard mais il faudra refaire la file d'attente.

Penser à proposer également en suppléments le reste de la carte : viennoiseries, pâtisserie, fromage blanc, snacking salé.

La formule est complète à présent, il faut l'annoncer au poste des boissons à haute voix.

Diriger le client vers la caisse avec une phrase type « je vous laisse en caisse avec mon/ma/mes collègue(s) » « La suite sera avec mon/ma/mes collègue(s) » ...



## Les cartes sucrées et salées

- La carte des pâtisseries et du snacking salé change mensuellement. Elle est affichée sur le site internet (QR code disponible sur les tables), en rappel sur les réseaux sociaux chaque midi et affichée également partout dans le fox (à l'entrée, dans la file d'attente, au dessus du frigo, derrière les frigos)
- Le bagel saumon est toujours à la carte, c'est le seul snacking qui ne change pas.
- Il y a toujours une à deux suggestions du jour en salé. Bagel, salade...
- En hiver, il y a toujours une à deux soupes et en été, de la glace au yaourt.
- Mensuellement, il y a toujours plusieurs option vegan, sans gluten et Keto en termes de pâtisseries.
- En cas de doute, une liste des allergènes est disponible sur le frigo et est mise à jour chaque mois pour le salé.
- Concernant les pâtisseries, les allergènes sont directement inscrits sur chaque étiquette
- Nos salades sont toujours végétariennes (hors suggestions parfois)
- Tous nos laits et fromage sont pasteurisés (souvent une question pour les femmes enceintes)

### Mémo pratique

KETO pauvre en glucide et sans sucre.

Végétarien sans viande

Vegan aucun produit de provenance animale (pas de lait, œuf, miel...)

Gluten blé, avoine, orge seigle.



## Prise de commande :

Débuter son poste en regardant la vitrine (disposition, produits, ...), les cartes et en prenant en compte les boissons du moment + potentielles pâtisseries | suggestions du jour.

Lors de la prise de commande, il faut obligatoirement prendre l'information de savoir si c'est sur place ou à emporter. Dans le cas où il y a plusieurs personnes ensemble, prendre la commande de tout le monde en même temps. Préciser aux clients que le paiement séparé sera possible à la caisse (en prenant la commande en même temps d'un groupe, les clients gagnent du temps sur l'attente)

Toujours commencer par prendre les boissons en premier. Cela permet au poste boisson de commencer à préparer la commande pendant que le client choisit le reste et permet également une attente moins longue en caisse.

À la suite des boissons, prendre le salé. Bagel, salades, soupe, etc. Proposer au client de faire chauffer ou non son bagel ou son sandwich. On ne fait pas chauffer les salades. Proposer également si il souhaite peut-être prendre un cookie salé, un paquet de chips pour accompagner son repas.

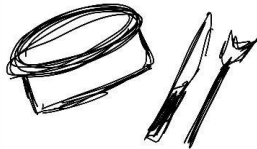
Si la commande est à emporter, pour le salé, il faut demander au client si il souhaite des couverts et du pain pour sa salade. Si il a besoin d'un sac pour le transport, et si on lui met sa boisson dans le sac ou si il préfère le prendre à la main (sac et porte gobelet payant à préciser !)

Passer ensuite au sucré. Si le client prend une ou plusieurs pâtisseries à emporter, proposer si c'est possible de les emballer dans la même boîte. A-t-il besoin d'une cuillère ? Selon le type de pâtisserie, il est également possible de faire chauffer certaines choses et d'autres non.

Orientez ensuite le client vers la caisse pour qu'il puisse effectuer le paiement.

Annoncer la commande au poste des boissons, sortir le ticket de la commande pour les collègues en préparation.

- *Toute notre carte est possible à emporter, hormis la formule petit déjeuner car elle est sous forme de buffet sur place.*





## Slow Coffee

Chemex

- Filtre (double)
- Représente environ 6 tasses à expresso
- Infusion manuelle longue et douce pour avoir un bel arôme
- Teneur en caféine importante

V60

- Filtre (simple)
- Représente environ 6 tasses à expresso
- Infusion manuelle longue et douce pour avoir un bel arôme
- Plus de corps, légèrement plus acidulé.

Idéal pour découvrir une nouvelle manière de déguster son café. Consommable seul ou accompagné.  
Service du slow coffee seulement de 11h à 17h

## Fromage blanc & glace

Nature	Simplement du fromage blanc
Granola	Fromage blanc+ granola
Fromage blanc granola : Cajou banane	Rondelles de bananes séchées+ coulis beurre de cajou
Fromage blanc granola : Fruits jaunes	Pommes+ coulis fruits jaunes (pommes, abricot, mirabelle...)
Fromage blanc granola : Fruits rouges	Myrtilles+ coulis de fruits rouges (fraises, myrtilles, mures...)

- En été, il est possible de pouvoir remplacer le fromage blanc part du yaourt glacé.

## P'tit fox

Bol de céréales (noisettes et cœur coulant pate à tartiner) à proposer avec du lait chaud ou froid.





# GUIDE BOISSONS 1/6

CONSIGNES

- TEMPERATURE POUR LE LAIT : 70 / 72° (utiliser le thermomètre)

## CAFÉ

**CONTENANT : 9 CL ( Petit Duralex ou Petit Cup Carton )**

**PRESENTATION : Toute petite cuillère + Toute petite assiette**

<b>RISTRETTO</b>	PERCO 1 BUSE – 1 DOSE DANS LE MOULIN SELECTIONNER « Petite tasse » sur MACHINE A CAFE ARRETER MANUELLEMENT A UN DEMI-ESPRESSO
<b>ESPRESSO</b>	PERCO 1 BUSE – 1 DOSE DANS LE MOULIN SELECTIONNER « Petite tasse » sur MACHINE A CAFE
<b>MACCHIATO</b>	PERCO 1 BUSE – 1 DOSE DANS LE MOULIN SELECTIONNER « Petite tasse » sur MACHINE A CAFE EN PARALLELE, CHAUFFER SON LAIT AVEC CUILLERE A SOUPE, DÉPOSER LA MOUSSE DE LAIT SUR LE CAFE

**CONTENANT : 16 CL ( Moyen Duralex ou Petit Cup Carton )**

**PRESENTATION : Cuillère à café classique + Toute petite assiette**

<b>LUNGO</b>	PERCO 1 BUSE – 1 DOSE DANS LE MOULIN SELECTIONNER « Grande tasse » sur MACHINE A CAFE
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	PERCO 2 BUSES – 2 DOSES DANS LE MOULIN SELECTIONNER « Petite tasse » sur MACHINE A CAFE
<b>DOUBLE MACCHIATO</b>	PERCO 2 BUSES – 2 DOSES DANS LE MOULIN SELECTIONNER « Petite tasse » sur MACHINE A CAFE EN PARALLELE, CHAUFFER SON LAIT AVEC CUILLERE A SOUPE, DÉPOSER LA MOUSSE DE LAIT SUR LE CAFE

**CONTENANT : 24CL ( Tasse Blanche ou Grand Cup Carton )**

**PRESENTATION : Longue Cuillère + Assiette à Pâtisserie**

<b>AMERICAN REFILL ou CAFE AMERICAIN</b> Attention : sur place, il est à volonté jusqu'à 18H	VERSER UNE DEMI-TASSE POUR MOUDRE LE CAFE MINUTE : <ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser le moulin à côté de la cafetière</li><li>- Appuyer sur le <u>bouton 1</u></li><li>- Verser le café moulu dans le filtre</li><li>- Placer dans la cafetière</li><li>- Appuyer sur le bouton bas cafetière pour déclencher la machine</li></ul>
---	--



# GUIDE BOISSONS 2/6

CONSIGNES

- TEMPERATURE POUR LE LAIT : 70 / 72° (utiliser le thermomètre)

## LATTÉ

**CONTENANT : 36CL ( Grand Duralex ou Grand Cup Carton )**

**PRESENTATION : Longue Cuillère + Assiette à Pâtisserie**

<b>LATTÉ</b>	PREPARER UN ESPRESSO DANS CRUCHE EN PARALLELE, CHAUFFER SON LAIT <u>VERSER LE LAIT PUIS L' ESPRESSO DESSUS</u>
<b>CAPPUCINO</b> Saupoudrer de poudre de chocolat en moitié de verre	PREPARER UN DOUBLE ESPRESSO DANS CRUCHE EN PARALLELE, CHAUFFER SON LAIT VERSER LE DOUBLE ESPRESSO PUIS LE LAIT DESSUS
<b>MOCCHACINO</b> Saupoudrer de poudre de chocolat entièrement	PREPARER UN ESPRESSO DANS CRUCHE EN PARALLELE, CHAUFFER SON LAIT VERSER L'ESPRESSO et AJOUTER 1 DOSE DE CHOCOLAT FOUETTER LE MELANGE PUIS AJOUTER LE LAIT DESSUS
<b>CHAI LATTÉ / GOLDEN CHAI LATTÉ</b> Saupoudrer de poudre de cannelle en moitié de verre	1 DOSE D'EAU CHAUDE + 1 DOSE DE CHAI = MELANGER EN PARALLELE, CHAUFFER SON LAIT VERSER LE LAIT SUR LE MELANGE
<b>MATCHA LATTÉ</b>	!! DANS UN AUTRE VERRE : 1 DOSE D'EAU CHAUDE + 1 DOSE DE MATCHA = MELANGER EN PARALLELE, CHAUFFER SON LAIT <u>VERSER LE LAIT PUIS LE MELANGE PAR DESSUS</u>
<b>BLACK CHAI LATTÉ</b> Saupoudrer de poudre de cannelle entièrement	PREPARER UN ESPRESSO DANS CRUCHE
<b>PUMPKIN LATTÉ</b> Saupoudrer de poudre de cannelle entièrement	VERSER L'ESPRESSO + 1 DOSE DE _____ [CHAI, PUMPKIN, CARBON, BEETROOT] = MELANGER
<b>CARBON LATTÉ</b>	EN PARALLELE, CHAUFFER SON LAIT
<b>BEETROOT LATTÉ</b> Saupoudrer de poudre de chocolat entièrement	VERSER LE LAIT SUR LE MELANGE
<b>LAIT ET LAIT DE POULE</b>	CHAUFFER SON LAIT ET VERSER Pour Lait de Poule : saupoudrer entièrement de Cannelle



# GUIDE BOISSONS 3/6

CONSIGNES

- TEMPERATURE POUR LE LAIT : 70 / 72° (utiliser le thermomètre)

## CHOCOLAT

**CONTENANT : 24CL** ( Tasse Blanche ou Grand Cup Carton )

**PRESENTATION :** Longue Cuillère + Assiette à Pâtisserie

<b>CHOCOLAT</b> Saupoudrer de poudre de chocolat entièrement	2 DOSES D'EAU + 1 DOSE DE CHOCOLAT = MELANGER EN PARALLELE, CHAUFFER SON LAIT VERSER LE LAIT SUR LE MELANGE
---	---

## THES / CASCARA

**CONTENANT : 24CL** ( Tasse Blanche ou Grand Cup Carton )

**PRESENTATION :** Longue Cuillère + Assiette à Pâtisserie

Tasse à l'envers sur assiette + Sablier sur petite assiette

<b>THES / CASCARA</b> <i>Thé : 3 MINUTES d'infusion</i> <i>Cascara : 6 MINUTES d'infusion</i>	1 CUILLERE DE THE DANS LE FILTRE REMPHIR THEIERE LANCER L'INFUSION EN CAISSE DEVANT LE CLIENT EN ANNONCANT LE TEMPS D'INFUSION
<b>MATÉ</b> <i>3 MINUTES d'infusion</i>	2 CUILLERES DANS LE FILTRE REMPHIR THEIERE LANCER L'INFUSION EN CAISSE DEVANT LE CLIENT EN ANNONCANT LE TEMPS D'INFUSION

## SUPPLEMENTS [ Pour boissons chaudes ou froides ]

<b>CHANTILLY</b>	SUR PLACE : utiliser les verres Duralex 50 CL A EMPORTER : utiliser les Cup Cristal <i>Si supplément à côté = servir dans verre allongé</i>
<b>SIROP</b>	0,5 CM EN FOND DE VERRE (en premier) <i>Si supplément à côté = servir dans pichet blanc</i>
<b>LAIT</b>	UTILISER PICHET BLANC A REMPLIR ENTIEREMENT
<b>EAU (Chaude ou Froide)</b>	



# GUIDE BOISSONS 4/6

## CONSIGNES

- PAILLE RECYCLABLE EN LIBRE-SERVICE
- AVEC ou SANS GLACONS A DEMANDER

## LATTÉ GLACÉ

**CONTENANT : 36CL ( Grand Duralex ou Cup Cristal )**

**PRESENTATION : Longue Cuillère dans le verre**

<b>LATTÉ GLACÉ</b>	PREPARER UN ESPRESSO DANS CRUCHE EN PARALLELE, VERRE REMPLI DE GLACONS AJOUTER LAIT ET METTRE TOUT DANS LE SHAKER SHAKER PUIS VERSER AJOUTER ESPRESSO DESSUS
<b>CHAI LATTÉ GLACÉ (GOLDEN CHAI aussi)</b> Saupoudrer de poudre de cannelle en moitié de verre	1 DOSE D'EAU CHAUDE + 1 DOSE DE [ CHAI / MATCHA ] DANS UN VERRE A PART = MELANGER EN PARALLELE, VERRE REMPLI DE GLACONS AJOUTER LAIT ET METTRE TOUT DANS LE SHAKER SHAKER PUIS VERSER AJOUTER LA PREPARATION [ CHAI / MATCHA ] DESSUS
<b>MATCHA LATTÉ GLACÉ</b>	PREPARER UN ESPRESSO + 1 DOSE DE CHAI DANS UN VERRE A PART = MELANGER EN PARALLELE, VERRE REMPLI DE GLACONS AJOUTER LAIT ET METTRE TOUT DANS LE SHAKER SHAKER PUIS VERSER AJOUTER LE MELANGE DESSUS
<b>BLACK CHAI LATTÉ GLACÉ</b> Saupoudrer de poudre de cannelle entièrement	1 DOSE D'EAU CHAUDE + 1 DOSE DE CHOCOLAT DANS UN VERRE A PART = MELANGER EN PARALLELE, VERRE REMPLI DE GLACONS AJOUTER LAIT ET METTRE TOUT DANS LE SHAKER SHAKER PUIS VERSER AJOUTER LA PREPARATION CHOCOLAT DESSUS
<b>CHOCOLAT GLACÉ</b> Saupoudrer de poudre de chocolat entièrement	A TEMPERATURE = VERSER SIMPLEMENT LE LAIT DANS LE VERRE AVEC GLACONS = VERRE REMPLI DE GLACONS AJOUTER LAIT ET METTRE TOUT DANS LE SHAKER SHAKER PUIS VERSER (ou verser lait sur glaçons simplement selon la demande du client)
<b>LAIT FROID</b>	



# GUIDE BOISSONS 5/6

## CONSIGNES

- PAILLE RECYCLABLE EN LIBRE-SERVICE
- AVEC ou SANS GLACONS A DEMANDER

## CAFÉ ET THÉ GLACÉ

**CONTENANT : 50CL** ( Très Grand Duralex ou Cup Cristal )

**PRESENTATION** : Longue Cuillère dans le verre

<b>AMERICANO GLACÉ / COLD BREW</b>	REMPHIR VERRE DE GLACONS VERSER AMERICANO GLACÉ (Bonbonne Frigo)
<b>THÉ GLACÉ</b>	1 DOSE D'EAU CHAUDE + 1 DOSE THE = MELANGER REMPHIR VERRE DE GLACONS AJOUTER 1 PINCEE DE MYRTILLES FRAICHES REMPHIR D'EAU FROIDE (Cruche Frigo)
<b>ESPRESSO LIMO</b>	PREPARER UN ESPRESSO DANS CRUCHE EN PARALLELE, VERRE REMPLI DE GLACONS AJOUTER LA LIMONADE PUIS L'ESPRESSO !! Verser doucement pour éviter le geysier

## SODA ET JUS

**CONTENANT : 36CL** ( Grand Duralex ou Cup Cristal )

<b>SODA</b>	PAS DE CUILLERE A emporter : demandez si le client a de quoi décapsuler sinon verser la bouteille dans Cup Cristal
<b>JUS</b>	METTRE UNE GRANDE CUILLERE

## APERRO

**ACCOMPAGNEMENT** : Cacahuètes en libre-service dès 17H

<b>BIERE</b>	Proposer AVEC ou SANS verre (prendre verre FROID)
<b>VIN</b>	Verre ou Pichet
<b>CHAMPAGNE</b>	SERVIR JUSQU'EN HAUT (pencher le verre en servant)
<b>BOUTEILLE</b> Seau fraîcheur transparent vin blanc / rosé	SERVIR A TABLE APRES ENCAISSEMENT DEMANDER LE NOMBRE DE VERRE



# GUIDE BOISSONS 6/6

## CONSIGNES

- **BALANCE OBLIGATOIRE**
- **PRESENTATION OBLIGATOIRE**
- **ATTENTION : FILTRE CHEMEX DIFFERENT DE FILTRE V60**
- **ON APPORTE CHEMEX ET V60 A TABLE (repérer où va le client) CAR 10 MIN DE PREPA**

## CHEMEX ET V60

1	<b>AVANT</b>	METTRE FILTRE PAPIER DANS CHEMEX / V60 POSER SUR LA BALANCE ET REMETTRE A ZERO
2	<b>NETTOYAGE</b>	REEMPLIR BOUILLLOIRE D'EAU CHAUDE IMBIBER ENTIEREMENT LE FILTRE EN CERCLE VIDER L'EAU DE NETTOYAGE
3	<b>CAFE</b> 40 GRAMMES	POUR MOUDRE LE CAFE MINUTE : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser le petit moulin pure origine</li> <li>- Appuyer sur le <b>bouton 2</b></li> <li>- Verser le café moulu dans le filtre</li> </ul> VERSER DANS FILTRE ET REMETTRE BALANCE A ZERO
4	<b>EAU</b> 90 GRAMMES PUIS 490 GRAMMES	VERSER L'EAU CHAUDE EN CERCLE : <b>90 GRAMMES</b> PATIENTEZ <b>30 SECONDES</b> VERSER L'EAU CHAUDE EN CERCLE : <b>490 GRAMMES</b>
5	<b>REMUER</b>	REMUER REGULIEREMENT LE MARC DE CAFÉ SANS ABIMER LE FILTRE ATTENDRE LA FIN DE L'EXTRACTION = plus d'eau
6	<b>PREPARER</b>	ENLEVER LE FILTRE ET LE JETER SERVIR CHAUD IMMEDIATEMENT
7	<b>PRESENTATION</b>	CHEMEX OU V60 + GRANDE SERVIETTE SUR ASSIETTE A SANDWICH AJOUTER NOMBRE DE VERRE ALLONGÉ SOUHAITÉ à l'envers sur petite assiette AJOUTER NOMBRE DE CUILLERE A CAFE SOUHAITÉE

**CONSIGNES :**

- Mettre des gants pour les manipulations
- Respecter les dosages
- Faire attention à la présentation
- Nettoyer son poste après préparation



## FROMAGE BLANC

### FROMAGE BLANC NATURE

1	Fromage blanc	2 cuillères à soupe
---	---------------	---------------------

### FROMAGE BLANC GRANOLA

1	Fromage blanc	2 cuillères à soupe
2	Granola	1 verre à espresso

### FROMAGE BLANC GRANOLA ET TOPPING

1	Fromage blanc	2 cuillères à soupe
2	Granola	1 verre à espresso
3	Topping	1 cuillère à soupe de myrtilles (ou) 1 poignée de pommes séchées (ou) 1 demi-banane coupée en rondelle
4	Accompagnement (A emporter : Commencer par l'accompagnement puis 1,2 et 3)	Coulis de fruits rouges (ou) 1 cuillère à soupe de compote (ou) 1 cuillère à soupe de beurre de cajou

## CROISSANTS SALES

Pour toutes les recettes, couper le croissant d'un côté, mettre une couche de fromage à tartiner et utiliser les suppléments de la veille.

### CHARCUTERIE FROMAGE

1	Concombre	2 rondelles
2	Charcuterie	1 demi-tranche
3	Fromage	1 demi-tranche de brie et 1 demi-tranche d'emmental

### SAUMON FUME

1	Concombre	2 rondelles
2	Saumon	1 tranche
3	Fromage	1 demi-tranche d'emmental

### GUACAMOLE

1	Concombre	2 rondelles
2	Guacamole	1 petite cuillère à soupe

**CONSIGNES :**

- Mettre des gants pour les manipulations
- Respecter les dosages
- Faire attention à la présentation
- Nettoyer son poste après préparation



## SUPPLEMENTS PETIT DEJEUNER

### CHARCUTERIE FROMAGE

1	Concombre	4 rondelles
2	Fromage	1 tranche d'emmental et 1 tranche de brie
3	Charcuterie	1 tranche

### SAUMON FUME

1	Concombre	4 rondelles
2	Saumon	2 tranches
3	Fromage	1 tranche d'emmental

### PATATES ROTIES

1	Préparation	Remplir un ramequin « bombé »
2	Cuisson	Au four sur → Patates x1

### AVOCADO TAOST

1	Pain	1 tranche de pain blanc
2	Cuisson	Au four sur → Avocado
3	Guacamole	1 quenelle de guacamole (cuillère à soupe)
4	Graines	1 pincée de graines
5	Balsamique	1 filet de balsamique en zig zag



→ Utilisez une planche à chaque découpe.



→ Utilisez un gant ou une pince pour le four.





# APPROVISIONNEMENT

## CONSIGNES

- FAIRE LE REMPLISSAGE AVANT LA LISTE DE CAVE
- REMONTER LES CARTONS VIDES OU PRESQUE VIDE
- INDIQUER SUR LE TABLEAU QUAND LE STOCK EST PRESQUE VIDE
- MERCI DE REDESCENDRE LE SURPLUS
- SAC IKEA BLEU DISPONIBLE A LA CAVE
- MERCI DE PLIER LES GENOUX ET DE FAIRE PLUSIEURS ALLER-RETOUR SI BESOIN

## CAVE

NBRE	NOM	VIDE	NBRE	NOM	VIDE
	SAC POUBELLE			CARTE DE VISITE FOX	
	PAILLE			BON CADEAU	
	ROULEAU IMPRIMANTE			SIROP BARISTA	
	ROULEAU TPE			SIROP GOODIES	
	CUILLERE BOIS			SUCRE CANDEREL	
	TOUILLETTE BOIS			SUCRE FOX	
	POT CARTON PETIT-DEJ			EPONGE (classique & inox)	
	SCOTCH FOX PÂTISSERIE			BOITE GANT PLASTIQUE	
	COUVERTS BOIS			SEL PLONGE	
	MINI-FLYER ZINE			LIQUIDE LAVAGE PLONGE	
	STICKERS FOX			LIQUIDE RINCAGE PLONGE	

	<b>STICKERS PEPITE</b>			<b>LIQUIDE LAVAGE CAFE</b>	
	<b>FILTRE CAFE AMERICAIN</b>			<b>CUP + COUVERCLE GRANOLA</b>	
	<b>THE MYRTILLE</b>			<b>SACHET SANDWICH</b>	
	<b>THE CITRON</b>			<b>SACHET PATISSERIE</b>	
	<b>THE FRAISE</b>			<b>BOITE PATISSERIE</b>	
	<b>CASCARA</b>			<b>CUP + COUVERCLE PETITE BOISSON</b>	
	<b>CHAI</b>			<b>CUP + COUVERCLE GRANDE BOISSON</b>	
	<b>GOLDEN CHAI</b>			<b>CUP + COUVERCLE Gobelet Cristal</b>	
	<b>CHAI 300gr GOODIES</b>			<b>PETITE SERVIETTE</b>	
	<b>CONFITURE ROUGE</b>			<b>GRANDE SERVIETTE</b>	
	<b>CONFITURE JAUNE</b>			<b>ROULEAU MAIN</b>	
	<b>CHOCOLAT CHAUD</b>			<b>JUS POIRE</b>	
	<b>SAC CAFE GOODIES</b>			<b>JUS PECHE</b>	
	<b>SEAU CAFE EXPRESSO</b>			<b>JUS POMME</b>	
	<b>SEAU CAFE FILTRE</b>			<b>LIMONADE</b>	
	<b>PORTE Gobelet</b>			<b>COLA</b>	
	<b>GRAND SAC KRAFT</b>			<b>VITTEL</b>	
	<b>PETIT SAC KRAFT</b>			<b>SAN PELLEGRINO</b>	

	<b>CUP + COUVERCLE SOUPE</b>			<b>BIERE</b>	
	<b>CUBI ROUGE</b>			<b>CEREALES GOODIES</b>	
	<b>CUBI ROSE</b>			<b>POTION GOODIES</b>	
	<b>CUBI BLANC</b>			<b>GRANOLA GOODIES</b>	
	<b>CIDRE BRUT</b>			<b>BIERES PACK GOODIES</b>	
	<b>CIDRE ROSE</b>			<b>VAISSELLE</b>	
	<b>CHAMPAGNE</b>			- Bol	
	<b>BOISSON DU MOMENT</b>			- Assiette espresso	
	<b>ALCOOL POUR COCKTAIL</b>			- Assiette gâteau	
	<b>LAIT VACHE</b>			- Assiette salade	
	<b>LAIT SOJA</b>			- Assiette sdw	
	<b>LAIT AVOINE</b>			- Cendrier	
	<b>CHIPS SEL.POIVRE / TRUFFE</b>			- Couverts inox (couteau, ,...)	
	<b>CEREALES</b>			- Sablier	
	<b>PELUCHE GOODIES</b>			- Pince gâteau	
	<b>MUG GOODIES</b>			- Théière	
	<b>TRAVEL MUG GOODIES</b>			- Duralex espresso	
	<b>SLOW COFFEE GOODIES (cafetière, filtre, ...)</b>			- Duralex lungo	

	- Duralex latte			- Coupe champagne	
	- Duralex 50 cl			- Mug blanc	
	- Verre à vin			- Pichet lait	

**RESERVE**

	<b>FRAISE THE GLACE</b>			<b>BALSAMIQUE BAR &amp; GOODIES</b>	
	<b>MYRTILLE THE GLACE</b>			<b>PÂTISSERIE</b>	
	<b>SUCRE POUDRE SUCRIER</b>			<b>ORANGE</b>	
	<b>NACHOS</b>			<b>POMME</b>	
	<b>CHAMALLOW</b>			<b>FRUITS / LEGUMES Du Jus Frais</b>	
	<b>TOPPING FROMAGE BLANC (Pomme, banane, ...)</b>			<b>SAUMON</b>	
	<b>COMPOTE</b>			<b>FROMAGE</b>	
	<b>FEUILLE KRAFT</b>			<b>CHARCUTERIE</b>	
	<b>CACAHUETES</b>			<b>CONCOMBRE</b>	
	<b>GRANOLA BAC</b>			<b>GUACAMOLE</b>	
	<b>4 EPICES</b>			<b>FROMAGE BLANC</b>	
	<b>FILM ALIMENTAIRE</b>			<b>COULIS FRUITS Jaune / Rouge</b>	
	<b>SIROP D'ERABLE</b>			<b>BEURRE DE CAJOU</b>	



# PLANNING QUOTIDIEN **SALLE / PLONGE**

## PLONGE / ARRIERE PLONGE

INTEGRAL PLONGE (toute les faces)	<input type="checkbox"/>	FRIGO (toutes les faces et intérieur)	<input type="checkbox"/>
INOX SOUS EVIER	<input type="checkbox"/>	COMPRESSEUR FRIGO	<input type="checkbox"/>
VERIFIER PRODUITS PLONGE	<input type="checkbox"/>	ETAGERES VAISSELLES	<input type="checkbox"/>
INTERIEUR PLONGE ET HELICES	<input type="checkbox"/>	ETAGERES INOX ET CARRELAGE MURAL	<input type="checkbox"/>
INTEGRAL ROBINET INOX	<input type="checkbox"/>	BAC POUBELLE	<input type="checkbox"/>
ETAGERE INOX PLONGE ET REBORD CAMERA	<input type="checkbox"/>	TABLE DE PLONGE	<input type="checkbox"/>
CARRELAGE MURAL, TABLETTE FENETRE, PLINTES	<input type="checkbox"/>	POUSSIERE PLAFOND ET LAMPE	<input type="checkbox"/>
VITRE FENETRE	<input type="checkbox"/>	VERIFIER REMPLISSAGE	<input type="checkbox"/>
PORTE MENANT AU COULOIR	<input type="checkbox"/>	VERIFIER PROPRETE INTEGRAL VAISSELLE	<input type="checkbox"/>
SOL COULOIR	<input type="checkbox"/>	VERIFIER PRESENCE MATERIEL (aspi, etc...)	<input type="checkbox"/>
PETITE PIECE (RANGER / NETTOYER)	<input type="checkbox"/>	VERIFIER FERMETURE DES PORTES	<input type="checkbox"/>
LAVER TAPIS DE SOL	<input type="checkbox"/>	VERIFIER PRESENCE CLEF CAVE	<input type="checkbox"/>

## SALLE

MISE EN PLACE MOBILIER	<input type="checkbox"/>	NETTOYAGE PIED TABLES ET CHAISES	<input type="checkbox"/>
PROPRETE MOBILIER, CHAISES, COUSSINS, SOL	<input type="checkbox"/>	REEMPLISSAGE SUPPORT FLYER DANS SALLE	<input type="checkbox"/>
RANGEMENT ET POUSSIERE BIBLIOTHEQUE	<input type="checkbox"/>	PROPRETE GRILLE PAIN	<input type="checkbox"/>
RANGEMENT LIVRES ET PETITE DECO	<input type="checkbox"/>	RANGEMENT JEU DE SOCIETE	<input type="checkbox"/>
ESTRADE VITRINE DESSUS ET COTE A FOND	<input type="checkbox"/>	TRI / RANGEMENT FEUTRES STYLOS / A4	<input type="checkbox"/>
REEMPLACER FLYER SI BESOIN + LAVER SUPPORT	<input type="checkbox"/>	POUSSIERE AMPOULE ET ABATS-JOUR	<input type="checkbox"/>
PROPRETE SOL GENERAL ET APPOINT BALAYETTE	<input type="checkbox"/>	VERIFIER FONCTIONNEMENT AMPOULE	<input type="checkbox"/>
REMISE EN PLACE VASES	<input type="checkbox"/>	VERIFIER ETAT DU MOBILIER	<input type="checkbox"/>
RANGEMENT PIANO ET CABLAGE SOUS PIANO	<input type="checkbox"/>	ARROSAGE PLANTES INTERIEURES	<input type="checkbox"/>

## WC

NETTOYAGE PORTE ET CLANCHES	<input type="checkbox"/>	NETTOYAGE FOUGERE MURALE	<input type="checkbox"/>
VERIF ET REMPLISSAGE STOCK (savon, papier)	<input type="checkbox"/>	SENT BON AU BESOIN	<input type="checkbox"/>
PROPRETE MATERIEL ET WC	<input type="checkbox"/>	VERIF ETATS DES PILES DISTRIBUTEUR	<input type="checkbox"/>
SOL (balais ou serpillère > sécher le sol)	<input type="checkbox"/>	VIDER ET PLONGER POUBELLES	<input type="checkbox"/>

## EXTERIEUR

VITRE PORTE	<input type="checkbox"/>	RANGEMENT ET REMPLISSAGE FLYER	<input type="checkbox"/>
BAS VITRINE	<input type="checkbox"/>	CLEAN PANNEAU MENU	<input type="checkbox"/>
BAC POT DE FLEUR	<input type="checkbox"/>	CLEAN POUBELLE ET PANNEAU OUVERT/FERME	<input type="checkbox"/>
CLEANER POT DE FLEUR DETRITUS	<input type="checkbox"/>	CLEAN TABLE, CHAISES, BANCS + PIEDS	<input type="checkbox"/>
ARROSAGE PLANTES	<input type="checkbox"/>	LAVAGE SOL (souffleur, seau ménage si besoin)	<input type="checkbox"/>
PROPRETE / RANGEMENT PLAID	<input type="checkbox"/>	RAMASSAGE PAPIER AU SOL	<input type="checkbox"/>

DATE	NOM DES PERSONNES DU JOUR QUI ONT EFFECTUE LES TACHES

**DANS TOUS LES CAS MERCI DE VEILLER A PRENDRE SOIN DU MATERIEL ET DE NE RIEN CASSER**  
**MERCI DE SIGNALER TOUTE CASSE EVENTUEL PAR VOUS OU LORS D'UNE LIVRAISON**  
**GARDE LES BONS DE LIVRAISON**

# PLANNING QUOTIDIEN **BARISTA**

## ZONE JUS

ETAGERES EN HAUTEUR ET BIBELOTS		REPLISSAGE ET ROTATION FRUITS	
MURS ET TRACES D'ECLABOUSSURES		SOL SOUS LES CAISSES FRUITS	
NETTOYAGE ET VERIF MONTAGE MACHINES		MEUBLE OSB (toutes les faces)	
MACHINE A GLACON (toutes les faces + inté.)		VERIFIER REPLISSAGE / PROPRETE	
ETAGERES VERRE ET PROPRETE VERRE			
ETAGERES SOUS VERRE ET ROTATION			

## ZONE SOUPE / GLACE

CAISSON SOUS PLATEAU		VERIFIER BRANCHEMENTS INFORMATIQUES	
ZONE DE TRAVAIL (PLATEAU / MUR / PLAFOND)		RANGER OBJETS TROUVES	
MOULURES VERTICALES ET PLINTES			
RANGEMENT ET PROPRETE VAISSELLE			
RANGEMENTS MATERIEL BUREAU			
		<b>RAPPEL : pas d'affaires personnelles ici !</b>	

## ZONE PETIT DEJEUNER

ETAGERES HAUTEUR		REPLISSAGE STOCK	
MOULURES VERTICALES ET PLINTES		TRIER POTS PETIT DEJEUNER	
CAISSON SOUS PLATEAU		VERIFIER TORCHONS	
ZONE DE TRAVAIL (PLATEAU / MUR / PLAFOND)		VERIFIER MISE EN PLACE SLOW COFFEE	
RANGER THE ET VERIFIER ROTATION			
RANGEMENT PANIER / VERIF PROPRETE			

## ZONE SALADETTE ET FOUR

SOL SOUS SALADETTE ET FOUR		RANGER PLACARD OBJETS TROUVES	
SURFACE MUR ET PLAFOND		VERIFIER ROTATION / DLC / STOCK	
SALADETTE (toutes faces et intérieur, joints)		LAVAGE FOUR ET FILTRE	
COMPRESSEUR SALADETTE		VERIFIER MISE EN PLACE SERVICE	
RANGEMENT ET PROPRETE MATERIELS		PROPRETE ET REPLISSAGE VAISSELLE	

## ZONE MACHINE A CAFE

DESSUS MACHINE A CAFE		ECRAN DE COMMANDE	
SOL SOUS BAR		RANGEMENT ET PROPRETE DIFFERENTES ZONES	
MEUBLE OSB (toutes les faces)		ROTATION ET REPLISSAGE PRODUITS (DLC)	
SOUS FRIGOS		VERIF VAISSELLE, STOCK ET PROPRETE	
INTERIEUR / DESSUS FRIGO, VITRES, JOINTS		AMPOULE ET ABATS-JOURS	
COMPRESSEUR FRIGOS		RANGEMENT ET PROPRES VAISSELLE	
TABLETTES DE TRAVAIL (+ sous machines)			

DATE	NOM DES PERSONNES DU JOUR QUI ONT EFFECTUE LES TACHES

**DANS TOUS LES CAS MERCI DE VEILLER A PRENDRE SOIN DU MATERIEL ET DE NE RIEN CASSER**  
**MERCI DE SIGNALER TOUTE CASSE EVENTUEL PAR VOUS OU LORS D'UNE LIVRAISON**  
**GARDE LES BONS DE LIVRAISON**



# PLANNING QUOTIDIEN **COMPTOIR**

## ZONE COMPTOIR

TOUS LES FRIGOS (faces, vitre, dessus)		NETTOYAGE POUBELLE	
TOUS LES FRIGOS COMPRESSEUR		PROPRETE VITRE	
ROTATION / REMPLISSAGE FRIGO		RANGEMENT DESSUS COMPTOIR PATISSERIE	
SOL SOUS FRIGO		VERIFIER RUPTURE, CARTE SUGGESTION	
FACE MEUBLE OSB		SOL SOUS ESTRADE ET SOUS-MEUBLE	
VERIF PROPRETE / REMPLISSAGE VAISSELLE		RANGEMENT GOODIES SOUS CAISSE	
VERIF PROPRETE / REMPLISSAGE COUVERT		PROPRETE DES CAISSES STOCKS	
SABLIER (RANGEMENT DANS LE BON SENS)		PROPRETE DECORATION CAISSE	
ETAGERES SOUS COMPTOIR		BRANCHEMENT CONSOLES	
RANGEMENTS ET REMPLISSAGE MATERIEL		BROC ET PINCES CHAMALLOW	
PROPRETE TABLETTE HANDICAPE		ECRAN ET SUPPORT IPAD	
PROPRETE BANC ET DECO SOUS COMPTOIR		REMPLISSAGE VENTE ADDITIONNELLE	
MUR OSB COMPTOIR			

## ZONE GOODIES

ETAGERES (toutes les faces et intérieur)		ETAGERE AU DESSUS DES GOODIES	
POUSSIÈRE SUR CHAQUE GOODIES		RANGEMENT VETEMENTS	
VERIFIER ROTATION ET DLC			
REMISE EN PLACE CORRECT			
REMETTRE ETIQUETTE EN PLACE			

## ZONE TABLETTES LIBRE-SERVICE

LAVAGE SURFACE		REMPLISSAGE STOCK PETIT DEJEUNER	
LAVAGE INTERIEUR MEUBLE		PROPRETE POT APERO ET REMPLISSAGE	
PROPRETE / REMPLISSAGE STOCK VISIBLE		PROPRETE GRILLE PAIN	
PROPRETE / REMPLISSAGE STOCK INTERIEUR		PROPRETE / REMPLISSAGE ASSAISONNEMENTS	
ETIQUETTE PROPRE ET MISE EN PLACE		STOCK CARTE DE VISITE	
REMPLISSAGE ET <b>VISSAGE</b> SUCRIER		MISE EN PLACE LIVRE D'OR CORRECT	

## RESERVE CUISINE

RANGEMENT STOCK MENAGE		NETTOYAGE SURFACE, MEUBLE ET FENETRE	
MACHINE A LAVER (extérieur, tambour, joint)		RANGEMENT STOCK	
SOL		VERIFIER DLC ET ROULEMENT	
FRIGO (intérieur, extérieur, compresseur)		REMPLISSAGE	

## CAVE

VERIF STOCK ET ROTATION		TRI POTS CONFITURES	
RANGEMENT DU STOCK OPERATIONNEL		SOL	
TRI CARTONS VIDES		DEBALLAGE LIVRAISON AU BESOIN	

## VESTIAIRES

SOL (ASPI ET SERPILLERE)		VERIF FERMETURE DU LIEU (rideau, barrière)	
RANGEMENT GENERAL		MIROIR	
FRIGO (intérieur, extérieur, joint, compresseur)		RANGEMENT CASIER	

DATE	NOM DES PERSONNES DU JOUR QUI ONT EFFECTUE LES TACHES

DANS TOUS LES CAS MERCI DE VEILLER A PRENDRE SOIN DU MATERIEL ET DE NE RIEN CASSER  
 MERCI DE SIGNALER TOUTE CASSE EVENTUEL PAR VOUS OU LORS D'UNE LIVRAISON  
 GARDE LES BONS DE LIVRAISON



# MENAGE

## CONSIGNES

- **MERCI DE RESPECTER LES DOSAGES**
- **MERCI D'UTILISER LES BONS PRODUITS POUR LES BONNES SURFACES**

## PRODUIT A VITRE

1	DESTINATION	VITRE, MIROIR, VITRINE BOUTIQUE, CADRES
2	PREPARATION	Produit à vitre en réserve SPRAY BLEU A REMPLIR SANS DILUER

## DEGRAISSANT

1	DESTINATION	SURFACE INOX, FRIGO, PLONGE, SALADETTE, ETAGERE, MACHINE A CAFE, FOUR, CARRELAGE, BOIS, MOBILIER
2	PREPARATION	Produit dégraissant en réserve  <b>SPRAY CUISINE :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Moitié eau / moitié dégraissant</li></ul> <b>SPRAY SALLE :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 cm de dégraissant / le reste d'eau</li></ul> <b>SEAU DE MENAGE :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Prendre un seau blanc</li><li>- Remplir à moitié d'eau chaude</li><li>- 2 bouchons de dégraissant</li></ul>

## PASTILLE JAVEL

1	DESTINATION	UNIQUEMENT POUR LE SOL
2	PREPARATION	2 PASTILLES DANS LE SEAU DE PLONGE + EAU CHAUDE

## PRODUIT SOL

1	DESTINATION	UNIQUEMENT POUR LE SOL
2	PREPARATION	1 BOUCHON PAR SEAU + EAU CHAUDE



# BON CADEAU

## CONSIGNES

- **LES BONS CADEAUX VONT PAR TRANCHE DE 10 € (minimum 10€)**
- **ILS SONT UTILISABLES EN UNE SEULE FOIS**
- **POUR UTILISER LE BON, LE MONTANT DOIT ETRE EGAL OU SUPERIEUR**

## POUR EN CREER UN

1	ALLEZ SUR L'ONGLET	« BON CADEAU » dans le menu
2	APPUYER SUR LA TOUCHE « 10 € »	Minimum 10 € Appuyer plusieurs fois pour le montant souhaité
3	LE BON CADEAU	Prendre la Carte Cadeau dans la boîte sous la caisse Et remplir le MONTANT au stylo Indiquer la durée d'utilisation : <b>VALABLE 1 AN (dont marquer la date du jour avec une année en plus)</b> Ex / acheté le 28/07/23 >> marquer 28/07/2024
4	ENCAISSEMENT	Encaissez normalement

## POUR EN UTILISER UN

1	LE CLIENT PRESENTE SON BON	Préciser qu'il s'utilise en une seule fois Son addition ne doit pas être inférieur au bon cadeau <i>(proposez-lui de prendre à emporter pour compléter)</i> Sinon le logiciel de caisse ne permettra pas de déduire le bon cadeau
2	SAISIR LA COMMANDE NORMALEMENT	
3	PREPARER LA REDUCTION	Allez sur l'onglet « ENCAISSEMENT » Cliquez en bas à droite sur « REMISE » Slider vers la gauche sur les remises en pourcentage Les réductions apparaissent en euros
4	VALIDER LE BON	Sélectionner le montant du bon cadeau Ou entrez-le manuellement
5	COMMENTAIRE AVANT ENCAISSEMENT	Allez sur l'onglet « COMMENTAIRE » Ecrire « BON CADEAU » et validez
6	ENCAISSEMENT	Si le bon cadeau est égal à la commande pas de soucis Sinon, il apparait le montant « reste à régler » Encaissez le client



# PROCEDURE OUVERTURE

CONSIGNES

- **A L'HEURE ET PRET A 6H30**

<b>PLONGE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- ALLUMER LA PLONGE POUR QU'ELLE SE REMPLISSE</li><li>- CHERCHER LES 4 BACS DE PLONGES DANS LE COULOIR DE LA CAVE. 2 CRANTES ET 2 LISSES.</li><li>- METTRE EN PLACE ESPACE PLONGE ET LES EPONGES/PAILLE DE FER.</li><li>- FRIGO PLONGE : SORTIR LES EAUX DETOX</li><li>- SORTIR 2 POTS DE CHAQUE CONFITURES / TARTINADE ET METTRE CUILLERES CRANTEES DANS LES POTS DE DEVANT (elles se trouvent au-dessus du poste petit-dej)</li></ul>
<b>TABLETTE LIBRE SERVICE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- METTRE LES POTS DU PETIT DEJ + BONBONNES EAUX SUR LE BUFFET.</li><li>- LES BONBONNES DOIVENT ETRE OUVERTES UNE FOIS SUR LE BUFFET SINON ELLES NE COULENT PAS</li><li>- BIEN VERIFIER QUE LES PETITS POTS EN CARTONS SONT SUR LE BUFFET, LES SERVIETTES BIEN REMPLI, LES PAILLES ET LES SUCRES (+ ventilateur anti-guêpes en été)</li></ul>
<b>POSTE SOUPE / GLACE</b>	<p><b>SOUPE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- VERIFIER LES LUMIERES SUR LE TABLEAU ELECTRIQUE (stickers rouges + bouton poussoir pour VITRINE)</li><li>- REMPLIR UN FOND D'EAU DANS LA SOUPIERE ET REMPLIR LE BAC EN INOX D'EAU ET METTRE LALOUCHE DEDANS.</li><li>- SORTIR LA SOUPE DU FRIGO, ET METTRE LE POST IT DESSUS SI LA RECETTE N'EST PAS EN PLACE SUR LE POSTE.</li><li>- METTRE LA SOUPIERE SUR "12"</li></ul>

**GLACE**

- VERIFIER LE NIVEAU DE LIQUIDE DE LA MACHINE. DANS LE FRIGO IL Y A UN BROC DEJA PRET POUR REMETTRE A NIVEAU (PETITE ANNOTATION SUR LE COTE TRANSPARENT DE LA MACHINE)

- ALLUMER ENSUITE LA MACHINE SUR LE COTE POUR QU'ELLE COMMENCE A REFROIDIR.

- ALLUMER LA TELE DES CAMERAS (TELECOMMANDE DANS LE POT A COTE DES ALCOOLS POUR COCKTAIL)

- VERIFIER FONCTIONNEMENT TELEPHONE

- FAIRE 3 (4 LE SAMEDI/DIMANCHE/FERIEES) CRUCHES D'AMERICANO PAR OUVERTURE : PENDANT QUE LE PREMIER COULE, PREPARER EN AMONT LES FILTRES AVEC LE CAFE DES SUIVANTES

- REMPLIR LE BAC D'EAU CHAUDE AU BOLIER

- SORTIR LE LAIT ENTAME+ UN PACK DE LAIT VACHE D'AVANCE DU FRAIS. REMETTRE IMMEDIATEMENT UN PACK EXTERIEURE EN REMPLACEMENT DANS LE FRIGO

- CHECKER QUE LES JUS FRIGO SONT BIEN EN PLACE ET OUVERTS. VERIFIER EGALEMENT QU'IL Y AI UN BAC DE MYRTILLES ET UN DE CITRON EN RONDELLE

-REEMPLIR LA GLACIERE DE GLACONS

- EN HIVER, VERIFIER QU'IL RESTE UNE PIPETTE DE PUMPKIN ET EN ETE, DE L'AMERICANO GLACEE

- OUVRIR LES POTS DE PREPARATION ET METTRE LES CUILLERES CORRESPONDANTES DESSUS. LES COUVERCLES SE RANGENT EN DESSOUS

- SUR LA MACHINE A CAFE : FAIRE MOUSSER LES BROCS QUI CONTIENNENT DU PULLY, FLUSHER POUR ENLEVER L'EXCEDENT SUR LES BUSES, PRENDRE UN TORCHON BLEU ET VERSER LA TOTALITE DES BROCS DESSUS. IL DEVIENDRA LE TORCHON QUI NETTOIE LA BUSE

- VERIFIER QUE LES MOULINS A CAFE SONT PLEINS

**POSTE BOISSONS CHAUDES**

<p><b>POSTE JUS</b></p>	<p><b>SEMAINE : 1 PLASTIQUE, 1 INOX</b>  <b>WEEK-END/FERIEE : 2 PLASTIQUE, 1 INOX</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- VERIFIER QUE TOUS LES INGREDIENTS JUS SONT EN PLACE</li> <li>- VERIFIER LE FRIGO DE LA PLONGE S'IL RESTE DES SEAUX/BROCS DE JUS. LES PASSER EN PRIORITE -SORTIR LES SEAUX DE FRUITS ET LEGUMES</li> <li>-UNE FOIS QUE LES JUS SONT PRESSEE, VIDER LA POUBELLE DE L'EXTRACTEUR ET VIDER LE TIROIR DU JUS D'ORANGE</li> <li>-METTRE UNE CRUCHE PLASTIQUE AVEC UN FOUET A PORTEE DE MAIN DU POSTE BARISTA</li> </ul>
<p><b>SALADETTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ALLUMER LA LUMIERE</li> <li>- REMPLIR LE BAC D'EAU CHAUDE DU BOLIER</li> <li>- VERIFIER S'IL Y A DES ASSIETTES SUPPLEMENTS DE LA VEILLE, ET SUIVRE LA PROCEDURE "CROISSANTS SALEES" AFFICHER SUR LE MUR.</li> <li>- FAIRE 3 ASSIETTES DE CHAQUE SUPPLEMENTS / 5 A 6 DE CHAQUE SELON DIRECTIVE LES WEEK-ENDS/JOURS FERIAES. LES METTRE SUR UN PLATEAU ET LES FILMER AU FRIGO</li> <li>- FAIRE UN SEAU OU DEUX SELON DIRECTIVE DE PATATES ROTIES</li> <li>- VERIFIER S'IL RESTE DU GUACAMOLE, LES PIPETTES DES COULIS FROMAGE BLANC ET DU FROMAGE BLANC</li> <li>- WEEKEND/FERIES PREPARER 2 A 3 PLATEAUX DE FROMAGE BLANC D'AVANCE. SELON DIRECTIVES</li> <li>- SI BESOIN, APPORTER CHARCUTERIE/FROMAGE/SAUMON DE LA RESERVE. ATTENTION, PREVENIR RESPONSABLE POUR SUIVI DE PRODUIT ET ETIQUETAGE AVANT OUVERTURE DES PAQUETS</li> <li>- RANGER LES PLATS A GATEAUX QUI N'ONT PAS SERVI</li> <li>- SEAUX DE LA VEILLE : GARDER LES TRANCHES POUR LES AVOCADOS TOAST ET LES METTRE DANS UNE PANIERE. S'IL RESTE DU PAIN CERIALES, PASSER LE PAIN POUR LES SALADES ET LA SOUPE</li> <li>- COUPER LE PAIN FRAIS LIVRAISON BOULANGER POUR PETIT DEJEUNER</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SORTIR LE BEURRE</li> <li>- PASSER LE BALAIS POUR LES MIETTES. SI BESOIN AU COMPTOIR EGALEMENT</li> </ul>
<b>COMPTOIR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ALLUMER LUMIERES DES FRIGOS</li> <li>- METTRE LE PANIER DU JUS FRAIS EN PLACE SI PAS FAIT. VERIFIER L'ETAT DES FRUITS/LEGUMES EN PRESENTATION, LES CHANGER SI BESOIN</li> <li>- METTRE EN PLACE LES CROISSANTS FRAIS SUR LA TOUR</li> <li>- ÉCRIRE LES NUMEROS SUR LE FRIGO FACE CLIENT ET ECRIRE LES NUMEROS + NOM FACE SERVEURS</li> <li>- DEUXIEME FRIGO, BIEN NOTER LORSQUE LES BAGEL/SALADE SONT CHAUD SUR LE FRIGO.</li> <li>- PREPARER LE PANNEAU SUGGESTIONS DU JOUR POUR CLIENTS</li> <li>- VERIFIER LES RUPTURES DE STOCKS BOISSONS A LA CARTE ET LES BOISSONS DU MOMENT A JOUR</li> <li>- METTRE EN ROUTE LA PLAYLIST MUSIQUE</li> </ul>
<b>SALLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FAIRE LE TOUR DU MOBILIER, DES AMPOULES BIEN ALLUMÉES, DES CENTRES DE TABLE.</li> <li>- VERIFIER REMPLISSAGE ET REMPLISSAGE / RANGEMENTS GOODIES</li> <li>- VERIFIER LES TOILETTES</li> <li>- RECUPERER LES TORCHONS SI BESOIN. LES BLEUS/ROUGE/BRUN SE RANGENT DANS LA CAISSE DERRIERE LE BAR. LES SERPILLIERES DANS LA RESERVE.</li> <li>- EN ETE, OUVRIR LA PORTE DE SORTIE</li> <li>- A 6H30, TOURNER LE PANNEAU D'OUVERTURE</li> </ul>

# DU MAL A CALCULER VOS HEURES ?

TAPEZ « **CALCULATRICE MAURICETTE** » SUR *GOOGLE*

Sur ce site, il vous suffit de **rentrer l'heure de début** et **l'heure de fin** pour chaque jour et cela vous calculera le total jour et le total semaine.

**Calcul du temps de travail (journée ou semaine)**

Heure début	Heure fin (ou temps)	Temps	Temps 1/100e	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/> h <input type="text"/> min	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

---

**TOTAL**