



CHECKLIST / OUVERTURE RESTAURANT

PRÉPARATION PERSONNELLE

- Uniforme propre, repassé, complet avec tous les accessoires
- Cheveux soignés, ongles propres, parfum discret
- Haleine fraîche, mains propres
- Outils de service prêts : tire-bouchon, stylo, ramasse-miettes, bloc-notes

CONNAISSANCE DU JOUR

- Consulter la carte du jour et les suggestions
- Identifier les articles 86'd ou épuisés
- Noter les arrivées VIP et réservations notables
- Noter les allergies et régimes spéciaux signalés

SALLE ET TERRASSE, T MOINS 60 MINUTES

- Tables dressées selon le standard de l'établissement
- Chaises alignées et propres
- Sol propre et sec, plinthes propres
- Éclairage et musique adaptés
- Température confortable, aucune odeur parasite
- Terrasse : ombre, protection solaire, serviettes lestées si vent

DRESSAGE DE TABLE

- Assiette de présentation centrée, à 2,5 cm du bord
- Fourchette de table à gauche, fourchette à salade à l'extérieur
- Couteau de table à droite, lame face à l'assiette, cuillère à soupe à l'extérieur
- Couverts à dessert horizontaux au-dessus de l'assiette
- Verres au-dessus de la pointe du couteau
- 60 cm minimum entre deux couverts, symétrie générale vérifiée

POLISSAGE ET LINGE

- Verrerie polie, sans éclat, vérifiée à contre-jour
- Argenterie polie et alignée
- Serviettes pliées selon le standard, fraîches et repassées
- Aucun verre ou couvert tenu par la partie de consommation

RÉSERVATIONS ET PLAN DE SALLE

- Plan de salle imprimé ou affiché
- Réservations vérifiées dans le système
- Demandes spéciales et allergies notées sur le plan
- Tables VIP identifiées et préparées
- Sections attribuées aux serveurs

MATÉRIEL, BAR ET POS

- Outils du bar propres et accessibles, garnitures fraîches
- Condiments remplis, sel, poivre, sauces et sucre complets
- Station café ou thé prête
- Cartes propres et en quantité suffisante
- POS testé et opérationnel, fonds de caisse vérifié et signé

BRIEFING PRÉ-SERVICE ET INSPECTION FINALE

- Briefing tenu 40 minutes avant le service, 15 à 20 minutes
- Réservations, VIP, suggestions, articles 86'd, allergies couverts
- Inspection finale 20 minutes avant le service, environnement, tables, stations, personnel
- Ouverture des portes, équipe en position avec énergie