

Fiche technique : **Dresser une table n'est pas si simple !**

Quoi ?	Mettre le couvert d'une table
Matériel nécessaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 cuillères à café</li> <li>- 4 couteaux</li> <li>- 4 assiettes</li> <li>- 4 cuillères à soupe</li> <li>- une carafe d'eau</li> <li>- un poivrier</li> <li>- (des décorations)</li> <li>- 4 fourchettes</li> <li>- 4 verres à pied</li> <li>- 4 serviettes</li> <li>- une nappe</li> <li>- une salière</li> <li>- une corbeille à pain</li> </ul>
Où ?	Dans une salle de restauration
Quand ? Comment ?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se mettre en tenue.</li> <li>2. Se laver les mains.</li> <li>3. Laver les chaises et la table. (suivre la fiche technique lavage des chaises et tables).</li> <li>4. Laver le sol. (suivre la fiche technique lavage du sol d'une salle de restaurant).</li> <li>5. Récupérer tout le matériel.</li> <li>6. Vérifier l'état du matériel.</li> <li>7. Poser la nappe.</li> <li>8. Poser les assiettes en face de la chaise.</li> <li>9. Poser les fourchettes à gauche de l'assiette, les piques vers le haut.</li> <li>10. Poser les couteaux à droite de l'assiette, le tranchant vers l'assiette.</li> <li>11. Poser les cuillères à soupe à droite du couteau.</li> <li>12. Poser les cuillères à café en haut de l'assiette couché avec le manche à droite.</li> <li>13. Poser les verres en haut à droite de l'assiette.</li> <li>14. Poser la serviette dans l'assiette (après pliage).</li> <li>15. Poser la salière et le poivrier au centre de la table.</li> <li>16. Poser la corbeille à pain à côté de la salière et la poivrière.</li> <li>17. Placer la carafe d'eau.</li> <li>18. Placer les décorations.</li> <li>19. Vérifier son travail.</li> </ol>
Point à surveiller	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la propreté des couverts.</li> <li>- Vérifier tout le matériel est présent.</li> <li>- Vérifier la place des couverts sur la table.</li> <li>- Vérifier l'état de sa tenue.</li> </ul>