



CE QUE JE DOIS RETENIR

1 Les points de cuisson

Il faut penser à demander les points de cuisson de certains mets lors de la prise de commande :

- viandes grillées ou sautées :

- magret de canard et gigot d'agneau :

- omelette :

- sur le bon, les points de cuisson sont notés de haut en bas en commençant par les car ils sont

.....

2 Les annonces au passe

Même avec un système de prise commandes informatique par tablette tactile, les annonces au passe restent indispensables.

Les annonces au passe sont essentielles notamment pour faire, faire et une commande.

Par contre, comme le cuisinier obtient directement un ticket imprimé au passe, c'est lui qui les bons en cuisine. Il prend le rôle de l'.....



3 Le vocabulaire de passe

« Faire marcher » signifie :

- Disposer le mets dans le plat.
- Faire mettre en cuisson.
- Faire mettre le plat à disposition sur le passe.

« Faire dresser » signifie :

- Disposer le mets dans le plat.
- Faire mettre en cuisson.
- Faire mettre le plat à disposition sur le passe.

« Réclamer » signifie :

- Disposer le mets dans le plat.
- Faire mettre en cuisson.
- Faire mettre le plat à disposition sur le passe.