

Tableau du travail d'équipe — Brigade de cuisine

Fonctions	Tâches	Clients internes
<u>Chef</u>	<p>Concevoir, faire évoluer la carte et les menus de l'établissement</p> <p>Former et superviser le personnel de cuisine</p> <p>Expliquer la carte et les menus, apprendre aux serveurs à conseiller les plats, prévenir les réactions allergiques. Et, etc.</p>	<p>Le propriétaire</p> <p>Cuisiniers</p> <p>Serveurs</p>
<u>Cuisiniers</u>	<p>Préparer correctement et avec régularité les plats de la carte et des menus</p> <p>Préparer correctement et avec régularité les plats de la carte et des menus</p> <p>Préparer correctement et avec régularité les plats de la carte et des menus</p>	<p>Le propriétaire</p> <p>Le chef</p> <p>Serveurs</p>
<u>Plongeur</u>	<p>Nettoyer vite et complètement les chaudrons, la vaisselle, les ustensiles et, etc.</p> <p>Nettoyer vite et complètement les chaudrons, la vaisselle, les ustensiles et, etc.</p> <p>Nettoyer vite et complètement les chaudrons, la vaisselle, les ustensiles et, etc.</p> <p>Nettoyer vite et complètement la vaisselle, les ustensiles et, etc.</p>	<p>Le propriétaire</p> <p>Chefs</p> <p>Cuisiniers</p> <p>Serveurs</p>