|  |
| --- |
| Fiche de prévision de matériel et de linge pour l’ensemble des deux tables (4+2)**1ère CSR** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2****C4-1.1****C4-1.4** | **Assiettes** | **Couverts** | **Verres** | **Autre matériel** |
| **Base** | **Poissons** | **Entremets** | **Autres** | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | Saupoudreuse | Ménage | Moutardier |
| **Fiche de prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | **Fourchette** | **Couteau** | **Cuillère** | **Fourchette** | **Couteau** | **Fourchette** | **Couteau** | **Cuillère** |  |  |
|  |  |
| **Mise en place**  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Entrée** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Plat** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Fromage** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Dessert** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Service** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Platerie** **et autres** |  |
|

|  |
| --- |
| **Fiche de prévision de linge** |
| **Désignations** | **Molleton****Quantités** | **Nappe****Quantités** | **Désignations** | **Quantités** |
| Table rectangle |  |  | Serviettes client |  |
| Table carré |  |  | Serviette transport |  |
| Table ronde |  |  | Torchon vaisselle |  |
| Guéridon |  |  | Torchon verre |  |
| Autres |  |  | Autres |  |