|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fiche de prévision de matériel et de linge pour l’ensemble des deux tables**  **[[1]](#footnote-1)** | | | | | | | | | | | | | | | | **Numéro de candidat :** | | | | | |
| **Date :** | | | | | |
| **Nom :** | | | | | |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4.1.4** | **Assiette** | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | |
| **Présentation** | **Gde ass** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | **Verres** | | | **Autres matériel** | | |
| **F** | **C** | **CU** | **F** | **C** | **F** | **C** | **CU** |  |
| **Mise en place** |  |  |  |  |  |  | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** |  |  |  |
| **Entrées** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Plats** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **fromages** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Desserts** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Service** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Platerie et autres** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE DE PREVISION DE LINGE** | | | | |
| **DESIGNATION** | **Quantité de molletons** | **Quantité de nappes** | **DESIGNATION** | **Quantité** |
| Table rectangulaire |  |  | Serviette client |  |
| Table carrée |  |  | Serviette transport |  |
| Table ronde |  |  | Torchon vaisselle |  |
| Guéridon |  |  | Torchon verre |  |
| Autres ……. |  |  | Autres :…………. |  |

1. Fiche BAC PRO CSR, inspirée des consignes pour les épreuves ponctuelles 2014-Epreuve E32 organisation et mise en œuvre d’en service [↑](#footnote-ref-1)