|  |  |
| --- | --- |
| **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)