

# LES ANNONCES AU PASSE

Vous entrez en formation au lycée. Vous découvrez votre nouvel environnement de travail. Vous allez appréhender les bases du métier par les gestes, le comportement et l'attitude professionnels. Vous allez mesurer les exigences en matière d'hygiène, de sécurité au travail. Vous observerez également la gestion des approvisionnements.

## Pôle 2 : Accueil, commercialisation et services en HCR

### Enseignements expérimentaux

**Compétence 3** : Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation

Thème 13 – Prendre les commandes et les transmettre

**Compétence 6** : Communiquer dans un contexte professionnel

Thème 36 – Communiquer au sein de l'entreprise

### INTRO.

Les annonces au passe doivent être très rigoureuses car elles vont conditionner le bon déroulement du service. D'une manière générale, dans les restaurants bien hiérarchisés, le maître d'hôtel enregistre la commande et la remet au commis qui dépose l'original au service distributeur, le double à la caisse et conserve le troisième volet pour mémoire.

## 5 VERBES À RETENIR



## 1 FORMULE MAGIQUE :

« ALLO CHEF »

### ANNONCER

La salle annonce à la cuisine que la commande des clients est prise. Il faut obligatoirement mentionner le nombre de couverts et le numéro de table.

Allo chef **J'ANNONCE**, table 1 ; 2 couverts qui passent à table avec 2 menus du jour : 2 salades, 2 entrecôtes frites saignantes, 2 tarte au citron. Faites dresser les entrées.

### FAIRE MARCHER

C'est informer la cuisine qu'il est temps de commencer la cuisson d'un met qui doit être préparé au dernier moment. Le serveur adapte le moment où il fait marcher au temps de cuisson nécessaire.

Allo chef **FAITES MARCHER** la suite de la table 1  
2 entrecôtes saignantes, frites

### FAIRE DRESSER

Le serveur demande à la cuisine de dresser sur plat ou bien sur assiette un met pour lequel il n'est pas nécessaire de faire marcher.

Allo chef **FAITES DRESSER** les entrées de la table 2

### RÉCLAMER

On emploie cette expression pour des plats qui sont prêts à l'avance ou bien que l'on a fait dresser. On peut donc les réclamer directement au passe.

Allo chef **JE RÉCLAME** les entrées de la table 2

### ENLEVER

Le serveur informe la cuisine qu'il prend possession des mets situés sur le passe.

Allo chef **J'ENLÈVE** les entrées de la table 2

NOM :

Prénom :

Date :