

Esercitazione n. del Classe Gruppo

Clienti:	Personale:
Ospiti:	Docenti:
Totale:	Totale:

N.	MENU	TIPO DI SERVIZIO	VINI
1			
2			
3			
4			
5			

COPERTO	DISPOSIZIONE DEI TAVOLI

SPIEGAZIONE MENU

1.

2.

3.

4.

5.

MANSIONI	ALUNNI	ETICA/DIVISA	VOTO
Maitre			
Chef de rang			
Commis de rang			
Sommelier			
Office (1° turno)			
Office (2° turno)			
Bar			
Servizio personale			
Sistemazione sala			

POSATERIA	N.	CRISTALLERIA	N.	PORCELLANA	N.	TOVAGLIATO	N.
Forchette grandi		Bicchieri acqua		Piatti segnaposto		Mollettone	
Forchette pesce		Bicchieri vino b.		Piatto piano		Tovaglia quadrata	
Forchette dessert		Bicchieri vino r.		Piatto fondo		Tovaglia rotonda	
Coltelli da carne		Flute		Piatto da dessert		Tovaglia buffet	
Coltelli da pesce		Coppe spumante		Piattino pane		Coprimacchia	
Coltelli da dessert		Caraffe				Tovagliolo	
Cucchiari grandi						Tovagliolo servizio	
Cucchiari da desser						Torcione	
clips							