

HORAIRE DE LA CUISINE

À tous les employés travaillant en cuisine. Je ne sais plus comment le dire, mais je veux que vous utilisiez les feuilles de routine, de mise en place et de MÉNAGE. Je veux que vous preniez le temps d'initialiser ce que vous faites. Cela est simplement pour vous aider. C'est un aide-mémoire.

Petit rappel amical :

Filet obligatoire en tout temps

Sac à vidange noir pour bouffe et clair pour recyclage

On met le carton dans le bac vert et non bleu (on défait les boîtes svp)

Prendre la température des frigos. C'est essentiel

Laver vos comptoirs en arrivant (Clifton mets les poubelles dessus, Martin des outils, les livreurs souvent des bacs sales)

Pause cigarette 2 fois par chiffre, la liqueur est offerte et club soda, mais pas l'eau pétillante et certainement pas le goût de pomme. Ce n'est pas interdit d'en boire, mais c'est payant au cost.

Les feuilles de mises en place devraient servir en début de chiffre le matin pour prévoir la production et surtout la décongélation pour les jours à venir. Je ne veux plus voir des choses qui dégèle dans l'évier. Ça me dit que vous n'êtes pas à vos affaires...

On utilise une autre série de feuilles le soir en finissant pour indiquer aux autres du lendemain ce qu'il reste à faire. Je ramasserai les feuilles régulièrement. Travaillez en équipe svp. Ne vous gênez pas à venir me demander des copies.

Classer la chambre froide svp et l'économat selon les plans. On se retrouvera plus et ce sera vraiment plus agréable de travailler.

Ménage de fin de chiffre : la même chose, cocher ce que vous faites avec la date du jour svp. Le balai n'est jamais passé.... Le plancher semble alors toujours sale. Clifton n'arrive pas à le rendre propre.

Derniers détails :

Il n'y a plus de salade de canard au menu.

On change les plats de salade de fruits aussi. Donc on doit ranger les coupes.

Je vous remercie beaucoup de bien vouloir respecter ces demandes. On est déjà à la mi-saison. Il faut s'arranger pour que ce soit agréable de travailler.

Merci,
Anne

Bleu = Moulin
Rouge = Relais

Semaine..... du 28 juillet au 4 aout

	DIMAN	LUNDI	MARDI	MERCR	JEUDI	VENDR	SAM.	DIM
ALEXANDRA	congé	8h-f	8h-f	8h-f	8h-f	congé	Jour-soir	nd
PAT	nd	nd	9h-f	9h-f	9h-f	congé	9h-f	congé
CÉLINE	nd	15h-f	12h-f	10h-f	9h-15h	congé	congé	15h-f
MAXIME	13h-f	nd	nd	nd	nd	nd	nd	13h-f
KARINE							mariage	
ELIE	16h-f	10h-??	15h-f	Congé	12h-16	congé	11h-f	
LAURENT	16h-f	15h-f	congé	11h-f	16-f	congé	15h-f	14h-f
ESTELLE		10h30-14h			17h-f		mariage	
ROSALIE	14h-f	9h-16	8h-16 gateaux	congé	16h-f	congé	9h-16	congé
MARILOU		nd	nd	nd	nd	nd	15h-f	15h-f
STÉPHANE	4h00 Toilette en arrivant	S	S	S	J S		15h	
JASMINE		J	J	J			J	XXXX
EMY							5h30	
ISAAK		nd	nd	nd	nd	nd		