

## La gestion du personnel

Cette liste vous informe des points essentiels à prévoir pour le personnel présent le jour de l'événement. Ces points concernent à la fois l'équipement pour le personnel et l'organisation de leur travail.

- ✓ Déterminer le nombre de serveurs selon le nombre d'invités
- ✓ Délimiter la zone d'accès à la cuisine
- ✓ Vérifier l'emplacement des prises électriques
- ✓ Les installations des cuisines
- ✓ Style de l'uniforme
- ✓ Style du service
- ✓ Conception du menu
- ✓ Style de nourriture (finger picking ou assiette)
- ✓ Contrôle des boissons
- ✓ Service des boissons
- ✓ S'assurer d'avoir des boissons alcoolisées et non-alcoolisées
- ✓ Service de la nourriture
- ✓ Besoin d'équipements
- ✓ Linge et vaisselle
- ✓ Verrerie
- ✓ Méthode de paiements
- ✓ Service en extérieur
- ✓ Entraînement du personnel
- ✓ Qualités interpersonnelles