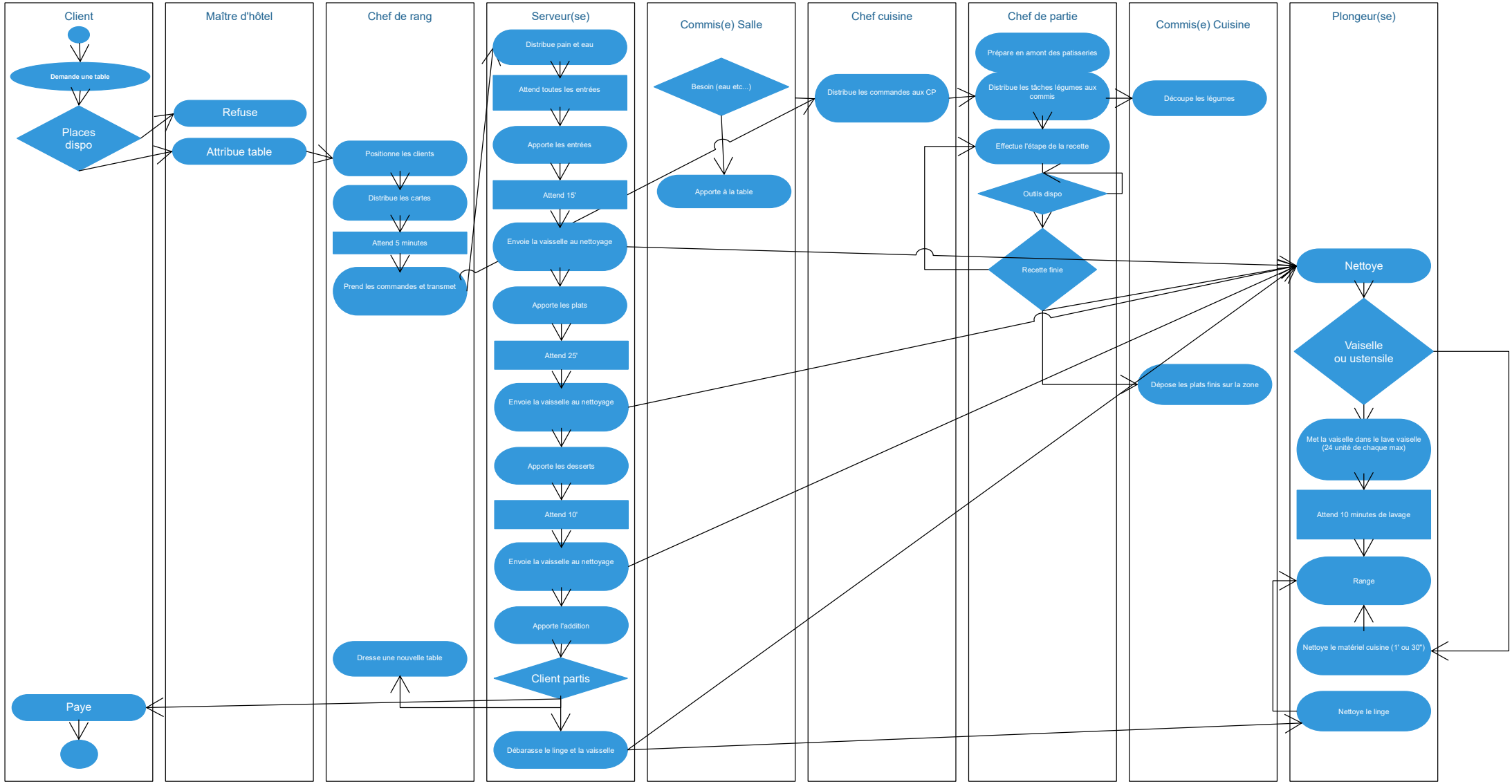
Client
Demande une table
Places dispo
Paye
Maître d'hôtel
Refuse
Attribue table
Chef de rang
Positionne les clients
Distribue les cartes
Attend 5 minutes
Prend les commandes et transmet
Dresse une nouvelle table
Serveur(se)
Distribue pain et eau
Attend toutes les entrées
Apporte les entrées
Attend 15'
Envoie la vaisselle au nettoyage
Apporte les plats
Attend 25'
Envoie la vaisselle au nettoyage
Apporte les desserts
Attend 10'
Envoie la vaisselle au nettoyage
Apporte l'addition
Client partis
Débarasse le linge et la vaisselle
Commis(e) Salle
Besoin (eau etc...)
Apporte à la table
Chef cuisine
Distribue les commandes aux CP
Chef de partie
Prépare en amont des patisseries
Distribue les tâches légumes aux commis
Effectue l'étape de la recette
Outils dispo
Recette finie
Commis(e) Cuisine
Découpe les légumes
Dépose les plats finis sur la zone
Plongeur(se)
Nettoye
Vaiselle ou ustensile
Met la vaiselle dans le lave vaiselle (24 unité de chaque max)
Attend 10 minutes de lavage
Range
Nettoye le matériel cuisine (1' ou 30")
Nettoye le linge