

Service

Pour faciliter l'organisation générale et le service, des tickets avec les galettes et les crêpes choisis par les participants à la soirée leur ont été remis lors de leur arrivée.

1/ Portez des gants pour assurer le service à table

2/ Avant de commencer le service des galettes, ajoutez de la sauce de salade dans chaque saladier et en déposez un par table

3/ Nous avons demandé aux participants de venir avec leurs couverts et leur verre, mais nous en aurons à disposition pour les éventuels têtes en l'air.

4/ Le service se fera par table en ne prenant à chaque fois qu'un seul ticket par personne. Vous pouvez prendre plusieurs tickets en même temps selon votre capacité à servir à table. Commencez par les dames, ça leur fera plaisir !

Un participant à normalement deux tickets de galettes salées et deux tickets de crêpes sucrées. Il est possible que des personnes n'aient réservé qu'une seule galette ou une seule crêpe (dans ce cas ils n'auront qu'un seul ticket galette à vous donner).

5/ Rapportez les tickets dans la salle d'activités manuelles 1, posez les tickets devant les crêpières en attendant que vos galettes soient préparées.

6/ Pendant ce temps, préparez une assiette en carton pour y déposer la galette à servir

7/ Au moment de récupérer votre commande, mettez les tickets en attente dans une corbeille.

8/ Allez servir à table.

9/ Quand le service de la première galette est effectuée, patientez jusqu'à ce que l'essentiel des participants aient terminé.

10/ Récupérez les assiettes sales et jetez les à la poubelle.

11/ Passez au service de la deuxième galette en allant chercher les seconds tickets. Profitez en pour voir si les saladiers doivent à nouveau être remplis de salade.

12/ Laissez les gens danser un moment (ce qui vous donnera l'occasion de manger vos galettes !)

13/ Débarrassez les assiettes et passez au service de la première crêpe sucrée.

14/ Laissez à nouveau les gens danser (mangez une crêpe, reposez vous ou allez vous trémoussez sur la piste!)

15/ Débarrassez les assiettes et passez au service de la deuxième crêpe.

16/ Servir le café offert (du thé et de la tisane sont à disposition pour ceux qui n'aiment pas le café)

Quelques conseils pour le service

1/ Théoriquement le service se fait par la droite si vous êtes droitier et par la gauche si vous êtes... gaucher ! Les ambidextres peuvent choisir le côté qui leur convient le mieux !

2/ Un petit mot au moment du débarrassage pour savoir si les participants ont aimé ce qu'ils ont mangé fait toujours plaisir.

3/ Un petit accident (tel qu'une assiette renversée, un verre cassé ou un oubli de commande), ça peut arriver et ça n'est pas très grave.

- Si vous en êtes à l'origine, présentez vos excuses en souriant et rattrapez la situation (servez une nouvelle assiette, remplacez le verre cassé ou prenez la commande en demandant à ce que la galette ou la crêpe soit bien garnie pour compenser)
- Si le participant est à l'origine, on le rassure, on lui propose une nouvelle assiette, de l'essuie-main pour nettoyer ce qui a été renversé, on lui propose un gobelet...

4/ N'hésitez pas une fois que tout est fini à faire un tour des tables pour savoir si tout s'est bien passé.