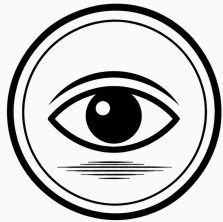


Relecture de L'IMPULSION®



Parce que
cela compte

La Préparation Invisible®

*(Le client ne voit pas le travail qui rend le
service possible)*



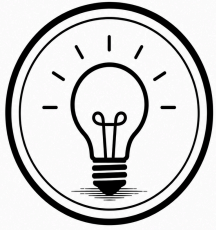
Terme®

Le service commence bien avant l'arrivée du premier client. Mise en place, préparations, contrôles, rangement, organisation et anticipation construisent la qualité du service sans être visibles.



L'apport à votre lieu

Les cuisines les plus fluides ne sont pas forcément celles qui travaillent le plus vite, mais celles qui préparent le mieux. Une préparation sérieuse réduit le stress, les erreurs et les ruptures pendant le service.



Astuce

**Avant chaque service, demandez-vous :
« Qu'est-ce qui pourrait me manquer
aujourd'hui ? »**



Ce que
L'Impulsion®
a prévu

**L'Impulsion® rappelle régulièrement que
l'organisation de l'avant-service vaut
souvent davantage que la rapidité pendant
le service.**



À transmettre
à l'équipe

**Vérifier la mise en place complète avant
l'arrivée des premiers clients.**

	Un service réussi se prépare souvent loin des regards du client.
--	---