

Relecture de L'IMPULSION®



Parce que
cela compte

Le Coup de Feu se Prépare Avant le Feu®
(Le service se gagne avant le premier bon)



Terme®

**Le Coup de Feu se Prépare Avant le Feu®
rappelle qu'un service difficile ne se gagne
pas seulement dans la vitesse, mais dans
l'anticipation.**

**Avant le premier bon, une grande partie du
service est déjà jouée.**



L'apport à votre lieu

Une cuisine bien préparée travaille plus sereinement.

Les produits sont prêts, les postes sont lisibles, les manques sont repérés, les gestes sont plus sûrs.

Le client ne voit pas toujours cette préparation, mais il en ressent directement les effets dans la fluidité, l'attente, la régularité et la qualité du service.



Astuce

Avant l'ouverture, prenez quelques minutes pour regarder le service qui arrive.

Qu'est-ce qui peut manquer ? Qu'est-ce qui peut ralentir ? Qu'est-ce qui peut faire perdre du temps au mauvais moment ?

Ces questions simples évitent souvent beaucoup de tension pendant le coup de feu.



Ce que
L'Impulsion®
a prévu

L'Impulsion® prévoit des rappels de préparation avant service, des checklists de poste, des fiches de mise en place et des points de vérification pour la cuisine.

L'objectif est d'aider le patron et l'équipe à repérer les manques avant que le service ne les révèle.



À transmettre
à l'équipe

**Avant le service, chacun vérifie son poste,
ses produits essentiels, son matériel et les
préparations nécessaires.**

**Merci à tous de signaler immédiatement ce
qui manque ou ce qui peut ralentir le
service.**

	Un coup de feu se traverse mieux quand il a été préparé avant d'arriver.