

NOM :

Classe :

Date :

ANALYSE TECHNIQUE DU MENU

MENU	PREPARATION (Présentation au client)	ALLERGENES (Alcools et allergènes)	MATERIEL (Assiettes, couverts, doublures, ...)	SERVICE (Type de service et particularités)	GUERIDON (MEP de la table de service)	BOISSONS (Vins, ...)
Mise en bouche Chaud/froid/potage		Alcool : Oui/Non			Oui/Non	
Entrée Chaud/froid/potage		Alcool : Oui/Non			Oui/Non	
Plat		Alcool : Oui/Non			Oui/Non	
Dessert Chaud/froid		Alcool : Oui/Non			Oui/Non	

NOM :

Classe :

Date :