

CAP 1CSHCR	Nom :	Prénom :	23/09/2020
CO-INTERVENTION			
LA CAISSE ET LA MAIN COURANTE DE RESTAURANT			

EXERCICE D'APPLICATION : Vous êtes caissier au restaurant « Trois brasseurs ». À l'aide de la carte et des bons de commandes remis par les chefs de rang :

1. Effectuez les enregistrements sur la main courante. NB : tarif du café 1,50€

2. Préparez l'addition de la table 4 à l'aide du ticket de caisse vu précédemment

Table : 1 Couverts :2 BAR 2 blondes 50cl	Table : 1 Couverts :2 1 chèvre chaude 1 poulet Caesar 2 flammekueches classiques 2 tartes tatin	Table : 2 Couverts :4 BAR 1 Girafe blonde 3litres	Table : 3 Couverts :3 BAR 1 Pitcher blanche	Table : 4 Couverts :2 BAR 1 brune 25cl 1IPA 25cl	Table : 3 Couverts :3 1 menu petit brasseur (Sirop menthe+ Steak haché+ crêpe Nutella)
Table : 1 Couverts :2 1 café	Table : 4 Couverts :2 1 steak tartare 1 assiette kebab 1chocolat Liégeois 1 café gourmand	Table : 2 Couverts :4 1 plancha de cochonnelles	Table : 2 Couverts :4 4 formules à volonté	Table : 3 Couverts :3 1 entrecôte AP + frites salads 1 mix grill du Boucher 1 crème brulée 1 flammekuechettes Pommes glacées	Table : 2 Couverts :4 4 cafés

Addition de la table 4 :

LES 3 brasseurs Saint Paul Mercredi 04/11/20 Table Cvts
Total € TTC

CAP 1CSHCR		Nom :		Prénom :		23/09/2020				
CO-INTERVENTION										
LA CAISSE ET LA MAIN COURANTE DE RESTAURANT										
		Table n° :		Table n° :		Table n° :		Table n° :		TOTAUX
		Nombre couverts :		Nombre couverts :		Nombre couverts :		Nombre couverts :		
V E N T E S	<u>BAR</u>									
		Total		Total		Total		Total		
	<u>RESTAURANT</u>									
		Total		Total		Total		Total		
	<u>CAFETERIE</u>									
		Total		Total		Total		Total		
	TOTAUX									