

La probité – l'honnêteté.

Les plats et les vins :

Présentés aux clients suivant leurs commandes.

Ils doivent être intégralement servis et ne doivent en aucun cas être subtilisés pour être ensuite clandestinement emportés par le personnel.

La desserte des plats non consommés, sans avoir été servis dans l'assiette, doit strictement retourner en cuisine.

Les erreurs :

Soit au détriment des clients, soit à celui de la maison doivent faire l'objet d'une surveillance sévère et constitue dans tous les cas une faute grave.

Les collusions :

Entre fournisseurs et employés qui se traduisent par des commissions occultes ne sont en aucun cas tolérables.

De telles pratiques sont frappées de sanctions.

Apreté au gain :

Détournement de « pourboires »

Ne pas chercher à faire le plus de recette possible au détriment de ses collègues ou usant de procédés malhonnêtes.

Dans certaines circonstances vendre des mets ou des vins très chers peut être relativement facile.

Mais attention pousser un client à dépenser plus qu'il en aurait envie non seulement est malhonnête, mais aussi dangereux, car vous risquez fort de perdre le client.

Objets trouvés :

Doivent être immédiatement remis à la réception de l'hôtel ou la direction.

Bouteilles de vin vides :

Les laisser dans la salle à proximité du client jusqu'à son départ.

A n'importe quel moment il peut toujours s'inquiéter s'il ne reste plus de vin ou du nombre de bouteilles servies lors du règlement de l'addition.

Il ne faut lui laisser aucun doute sur notre honorabilité.

Le crédit :

Le crédit de même que le prêt sont dangereux .Evitons à un client de se sentir tenu à revenir malgré lui (dettes en cascade).

En difficulté, il risque aussi de ne plus se montrer.

Probité :

Observation rigoureuse des devoirs de la justice et de la morale (honnêteté –intégrité).

Charlemi