# **RÈGLES DE VIE**

### TENUE VESTIMENTAIRE / DRESS CODE

#### Pour le service en salle :

- Vous devez porter un pantalon noir ou, pour Piccola Mia un jean de la couleur de votre choix, une chemise blanche et des chaussures noires.
- Un nœud papillon, des bretelles et un tablier aux couleurs de votre établissement vous seront fournis et doivent être portés à chaque service.

#### Pour la cuisine :

- Un tablier et des torchons vous seront fournis.
- Vous devez vous présenter avec une tenue conforme sur le plan de l'hygiène et de la sécurité

Pour le bien-être des clients et de vos collègues, veillez à maintenir une hygiène et une présentation impeccables.

### **(3) ATTITUDE POSITIVE**

Respect et politesse sont primordiaux quel que soit le lieu : un accueil chaleureux est notre priorité.

Adoptez une attitude souriante et conviviale pour créer une ambiance positive et accueillante pour tous et en toutes circonstances. En cas de difficultés au sein des équipes, veillez à résoudre les problèmes en dehors de la présence des clients. En premier lieu allez respirer un bon coup puis attendez le moment propice pour en parler.

## **<b>♥** PROPRETÉ DE L'ÉTABLISSEMENT

Le ménage est effectué par les équipes de nettoyage entre la fermeture et l'ouverture, mais il est important que chacun contribue à maintenir la propreté des lieux! Un planning de nettoyage hebdomadaire est prévu en salle comme en cuisine.

Les bonnes pratiques : jetez vos déchets dans les poubelles prévues à cet effet, ne laissez pas traîner de nourriture ou de boissons dans l'espace pause, et n'hésitez pas à nettoyer les tâches et les salissures dès que vous les constatez.