PROTOCOLE : Préparer un café, un thé, une infusion

Boite des thés
A mettre sur table

Assiette des thés et infusions
A mettre sur table

Sucre : coupelle à déposer sur la table (et non sur la soucoupe du client car il faudrait la jeter en fin de service).

Thé : grande tasse
Café : petite tasse
Soucoupe + petite cuillère

Café et thé : sont des produits plutôt excitants et dynamisants car ils contiennent de la caféine (café) ou de la théine (thé)

Infusions : effet relaxant. Ce sont des plantes qui ne contiennent pas de théine ni de caféine.

Bien lire sur les sachets !!!