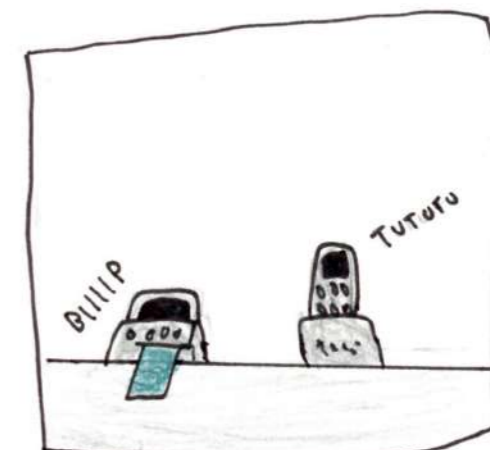
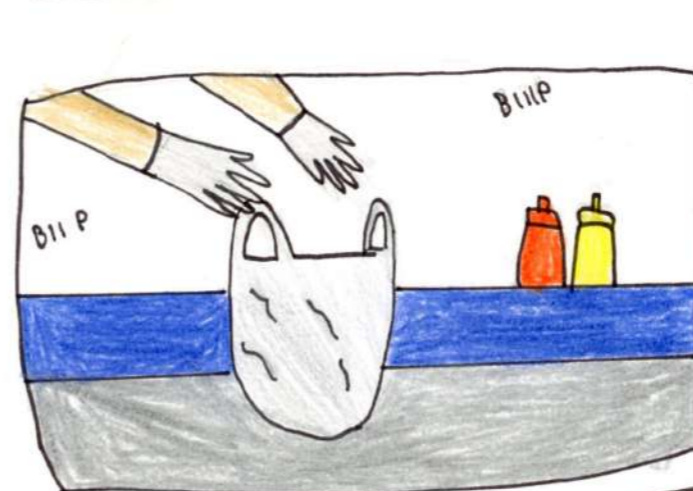
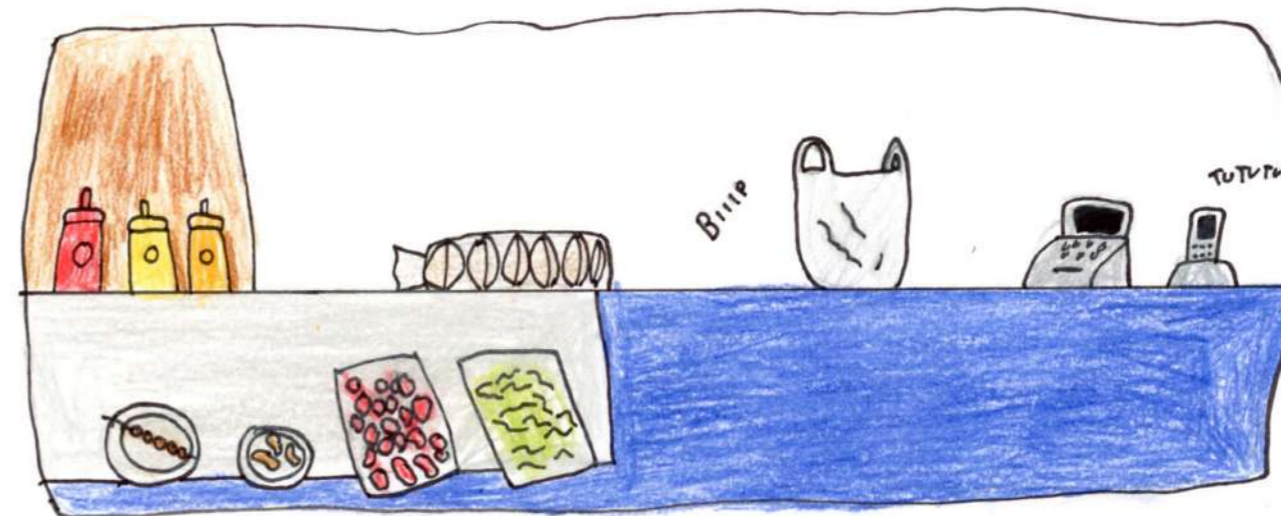


KÉBABIER À GRAULHET

Un dimanche, à 11h30, le Kebab ouvre. Ils ouvrent les volets, les portes, allument la friteuse et enfilent leurs tabliers. Au bout de 10 minutes, le premier client arrive, il commande. Puis, un deuxième client arrive, il commande, puis s'installe à table. Le premier client est servi, paye / prend sa commande, puis part. La commande du deuxième client est prête puis il se fait servir. La matinée s'enchaîne, les clients défilent puis vient l'heure de fermer pour le moment. Le soir, le Kebab de Graulhet réouvre. Le chef et les employés préparent les commandes, ils reçoivent des appels pour commander. Les tables sont toutes pleines et la queue est longue. Ce n'est pas le travail qui manque le dimanche soir ! Tout le monde est servi alors le kebab s'apprête à fermer, donc ils éteignent les machines, rangent le matériel, enlèvent leurs tabliers, nettoient le restaurant, puis éteignent les lumières et ferment la porte à clef.

par Lilou,
Nahel & Raphaël
4e, Flamarens



Lilou
Nahel
Raphaël

