



Усадьба Бушарино Шведская линия (завтрак) Открытие

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он является лицом парк-отеля. Официант должен на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал в идеальном порядке, что бы испытывать гордость за себя, своё рабочее место и парк-отель в целом!

8:15-8:30 Открытие зала

Внешний вид

Привести себя в порядок, надеть униформу (она чистая, выглажена). Волосы убраны в пучок, либо в прическу. Если официант мужчина, то его прическа тоже в порядке. Руки тщательно вымыты с мылом. Обувь чистая, в порядке, носки одеты соответствуют по цвету.

Ключи

Получить ключи для открытия зала, кухни и бара. После открытия сдаем на ресепшин.

Список гостей

На ресепшене получить список гостей.

Температура в зале

Температура в зале комфортная, по необходимости включаем или выключаем кондиционер и батареи. Посторонних запахов нет.

Освещение зала, телевизор

Свет в зале и в коридоре (от ресепшн) включен . Включить световую анимацию (елочные гирлянды, прожектора и т.п.) TV включен (демонстрационный ролик). Фоновая музыка, включаем в 8:55

Зал

Столы в зале за сервированы под завтрак минаж, салфетница, сеты, закусочные приборы.

Оборудование шведского стола

1.Мармиты натертые и наполнены водой(min 500ml.)при заполняемости вкл. индукционные печи в положение "1" (контролируем подогрев блюд в течении всего завтрака); 2.кофемашина (кофе, вода, поддон чистый); 3.тостер на "2"; 4.диспенсор для соков и сухих завтраков наполнен.

Охлаждающий элемент

Включен (под холодные закуски и т.п.)

Наличие посуды / приборов

В достаточном количестве: тарелки, приборы, суповые чаши, чайные чашки, блюдца, крышки, салфетки.

Соуса, холодные закуски, мюсли.

Соуса, холод. закуски, джемы, фрукты свежие, сухофрукты, мюсли согласно меню поданы на шведскую линию.

Напитки

Наличие воды, сок (2 вида)

Хлеб/десерты

Хлеб тостовый, булочки ржаные и пшеничные, десерты выставлены согласно меню.

Молочные продукты

Сметана, творог, йогурт, молоко и сливочное масло выставлены согласно меню.

Горячие блюда

Горячие блюда, каши выставлены согласно меню.

Щипцы, таблички

К каждому блюду: щипцы (на блюдах), таблички с наименованиями блюд (чистые)

Чайная станция

Наличие чая в ассортименте, лимона, урны для мусора, сахар

Welcome Игристое

Стол выставлен на входе со стороны гостиницы, бокалы натертые, игристое в кулере со льдом.

9:00 встреча гостей / контроль блюд на шведке

Контроль блюд

Контроль блюд на шведском столе. При необходимости дополнить.

Контроль чистоты шведского стола.

При необходимости устранить.

Гостевые столы

Грязная посуда контролируется, своевременно убирается. После ухода гостей стол чистый и пересервирован.

Окончание завтрака

За 15 минут до окончания Ш.Л. официант информирует гостей. "Время работы шведской линии подходит к концу" предлагает гостям сделать еще подход.

Во время фуршета официант помогает гостям при выборе блюд и по просьбе гостя официант должен помочь положить блюдо на его тарелку. - Официант своевременно пополняет запас блюд на фуршетной (шведской) линии. - Официант своевременно пополняет запас чистых приборов, посуды, салфеток, зубочисток не допуская их полного отсутствия, следит за чистотой фуршетной линии и своевременно убирает грязную посуду и приборы. - Вся посуда, бокалы, приборы, мусор переносятся исключительно на подносе.