

Resumen de tareas y actitud del camarero durante el servicio

1. Preparación individual

- Al llegar, cada camarero debe:
 - Preparar su **bandeja** con un **trapito limpio**.
 - Colocar sus **posavasos** en la bandeja (fuera del horario de desayuno).

2. Gestión de comandas y barra

- Cada vez que **sueene la campanita**, lo primero que se saca es la comida.
- Hay que estar **pendiente de la barra**:
 - No dejar bebidas ni platos esperando.
 - En cuanto hay algo, **se recoge, se revisa la comanda, se sirve y se tira la comanda**.
- Las **comandas** están **pinchadas en un palo** y hay que **retirarlas** cuando se sirven.
- Nunca deben quedar abandonadas ni olvidadas.

3. Aprovechamiento de viajes

- Siempre que se va hacia o desde una mesa:
 - **Se aprovecha para llevar o traer algo**.
 - **Se observa el estado del resto de mesas**.
 - Se comprueba si hay **botellines vacíos, platos usados o necesidades del cliente**.

4. Ronda constante de revisión

- Si no hay comida ni bebida en barra:
 - Se vuelve a salir a la terraza o salón.
 - Se hace una **revisión de todas las mesas**:
 - Ver si falta algo.
 - Retirar lo que sobre.
 - Preguntar si necesitan algo.

5. Picoteo y ceniceros

- Fuera del desayuno, siempre debe haber:
 - **Palomitas, cacahuets o patatas** en las mesas.
 - Si una mesa no tiene picoteo, **se le pone aunque no lo pidan**.
- Si alguien **está fumando**, se le debe poner un **cenicero**.
 - Si el cenicero está lleno, se **sustituye por uno limpio**.

6. Actitud general

- Siempre atentos, siempre observando.

- Nunca debe faltar nada en ninguna mesa.
- Cada camarero debe estar en **constante movimiento y supervisión**, con criterio y responsabilidad.