Información General - La Chancla

Personal

• Jefa de cocina: Joana

• Cocinero Administrativo: Jesús

• Cocineros: Encarni, Celia, Annas, Manuel, Jenny y Natalia

Hotel

• **Encargado:** Cristóbal

• Personal de limpieza: Susana, Natalia y Carmen

Recepción: Isa y MayiMantenimiento: José Luis

• Jefe del hotel: Fali

Camareros

 Vicky, Vito, Edisbel, Alicia, Javier, Margielly, Miguel, Coral, Goñi, Marta, Mercedes, J.Botella, Rodrigo, J.Manuel, Cami, Nico, Noelia, Candela, Samara, Alex

Información Adicional

- Tostamos nuestro propio café.
- Disponemos de **9 habitaciones** con los siguientes nombres: **Enero, Febrero, Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, 20 y 21**.
 - o Las habitaciones **Junio** y **Julio no tienen vistas al mar**.
 - o Las habitaciones 20 y 21 están en la planta de arriba junto al jacuzzi.
- Tenemos **4 apartamentos** a 50 metros del hotel:

Bajo izquierda, Bajo derecha, Primero izquierda y Primero derecha.

Restaurante

- Mesas dentro de la sala: 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111 y 112
- Mesas en la terraza: de la 1 hasta la 20 (incluidas)
- En verano contamos con:
 - o 8 camas balinesas: numeradas del 301 al 308
 - o 37 **sombrillas**: numeradas del **401 al 437**

Resumen de tareas de la mañana en La Chancla

1. Montaje inicial

- Montar la **terraza**: colocar mesas y sillas correctamente.
- Limpiar las mesas con un trapo y colocar los **servilleteros**.

2. Preparación del interior

- Retirar los cuenquitos con aceitunas.
- Sustituir por los vasitos para el zumo.
- Sacar el **pavo** (presumiblemente el fiambre para el desayuno).
- Sacar el **listado de habitaciones** con desayuno incluido y no incluido.

3. Puesta a punto del desayuno

- Asegurarse de que las mesas de **dentro estén limpias y bien puestas**.
- Todo debe quedar preparado para el servicio de desayunos.

4. Organización del equipo

- El camarero que **comanda** debe llevar siempre el **pinganillo** para estar comunicado con cocina.
- Los demás camareros deben apoyar al que comanda.
- Uno de los camareros se encargará de seguir las indicaciones del comandero:
 - o Limpiar mesas.
 - o Prepararlas para la siguiente persona.
 - o Coordinar la ocupación de mesas en momentos de alta afluencia.

5. Responsable de equipo

- Siempre habrá un camarero responsable que:
 - o Indica quién debe sacar la basura.
 - Indica cuándo barrer o realizar otras tareas de apoyo.

6. Temporada de verano

- Si hay hamacas y camas balinesas:
 - o Un camarero se encarga de montarlo todo temprano.
 - o Después se incorpora al equipo de sala.
 - A partir de las 10:00, comienza la entrega de hamacas a clientes o reservas.