



PROTOCOLO DE SERVIÇO À MESA

O *Prunus*, o restaurante do Hotel Queen of the Peach, respeita e executa a regra dos 40 passos do serviço de mesa. Proporcionar um excelente atendimento e serviço aos nossos clientes não é só um dever, como acima de tudo, um tratamento de verdadeiro anfitrião. Respeitar estes 40 passos é uma obrigatoriedade operacional no *Prunus* pois permite um controlo de todos os momentos do serviço por parte do chefe de sala e da Hostess e facilita a boa interação entre o serviço de sala e o serviço de cozinha. Para um excelente atendimento e serviço cumpra criteriosamente os seguintes 40 passos:

- | | |
|--|---|
| 1- Acolher o cliente | 22- Repor água |
| 2- Acompanhar o cliente à mesa | 23- Perguntar ao cliente se está do seu agrado |
| 3- Oferecer um aperitivo | 24- Retirar o prato principal, pão e saleiro |
| 4- Entregar a carta ao cliente | 25- Abrir os talheres de sobremesa |
| 5- Servir o aperitivo | 26- Apresentar as sobremesas |
| 6- Tirar o pedido de comidas e bebidas | 27- Perguntar se aceita Vinho do Porto |
| 7- Servir água | 28- Servir a bebida |
| 8- Servir pão, manteiga e couvert | 29- Retirar o copo de vinho tinto |
| 9- Servir vinho branco | 30- Servir a sobremesa |
| 10- Retirar o copo do aperitivo | 31- Repor água |
| 11- Trocar a <i>mise en place</i> | 32- Levantar o prato de sobremesa |
| 12- Servir a entrada | 33- Oferecer café |
| 13- Desejar bom proveito | 34- Colocar açúcar, adoçante e chocolates na mesa |
| 14- Retirar o prato do <i>couvert</i> | 35- Servir o café |
| 15- Repor água, vinho e pão | 36- Oferecer digestivo |
| 16- Perguntar ao cliente se está do seu agrado | 37- Servir digestivo |
| 17- Retirar o prato da entrada | 38- Retirar copo de vinho do Porto |
| 18- Servir o vinho tinto | 39- Retirar prato do café restantes loiças |
| 19- Retirar o copo de vinho branco | 40- Conta |
| 20- Servir o prato principal | |
| 21- Desejar bom proveito | |