



## **Protocolo de serviço à mesa**

No *Prunus*, o restaurante do Hotel Queen of the Peach, respeita e executa a regra dos 40 passos do serviço de mesa. Este protocolo contempla todos os procedimentos por parte do Hostess e/ou Chefe de Sala e do empregado de mesa, desde o acolhimento do cliente até ao término da refeição e respetivas despedidas. 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*. Obedecer a este protocolo por parte da equipa/colaboradores 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 cretoriosamente os 40 passos.