

BÜFE HAZIRLIK KURALLARI

Uygulama Sorumlusu:	F&B Personelleri	Kontrol Sorumlusu:	F&B Müdürü
----------------------------	------------------	---------------------------	------------

- Kahvaltı büfeleri akşam servisinden sonra stewardlar tarafından temizlik planına uygun olarak temizlenir.
- Bir numaralı sıcak büfemizde kahvaltıda sıcak olarak sunulan poğaça çeşitleri için büfenin iki yanında bulunan tabak ısıtıcılarına porselen tabaklar yerleştirilir.
- İki numaralı sıcak büfemizde sıcak olarak sunulan kahvaltı sıcakları ve yumurtalar bulunmaktadır. Bunlar için büfenin iki yanında bulunan tabak ısıtıcılarına porselen tabaklar yerleştirilir.
- Birinci soğuk büfemiz kahvaltıda nötr olarak kek ve poğaça standı olarak kullanılır ve her iki tarafına porselen tabaklar yerleştirilir.
- İkinci soğuk büfemiz kahvaltıda nötr olarak reçel ve marmelat standı olarak kullanılır ve tabak standına plastik reçellikler tepsi içinde düzgün olarak çıkarılır.
- Üç numaralı soğuk büfemizde soğuk olarak sunulan yoğurtlar ve kompostolar bulunmaktadır. Bunlar için büfenin iki yanında bulunan tabak havuzlarına kâseler, altlıkları ve sepet içine düzenli olarak yerleştirilen çorba ve tatlı kaşıkları konulur.
- Orta alandaki soğuk büfesinde hububat gevrekleri ve meyve kurutmaları teşhir edilir ön yüzünde bulunan tabak standına süt konteynırları için yer ayrılır ve kâse, altlığı, sepet içerisinde çorba ve tatlı kaşığı çıkarılır. Arka kısmındaki tabak havuzunda aynı malzemeler çıkarılır.
- Pastane büfesi olarak kullanılan soğutuculu büfelerin birincisi kahvaltı servisinde sebzeler, zeytinler ve baharatlı yağlı peynirler için kullanılır. İki tarafındaki tabak haznelere porselen tabaklar çıkarılır.
- Pastane büfesi olarak kullanılan soğutuculu büfelerin ikincisi kahvaltı servisinde tereyağı, sıvıyağlar ve diyet büfesi olarak kullanılır. Tabak havuzuna kâseler, altlıkları ve sepet içinde düzenli olarak yerleştirilmiş kaşıklar ve porselen tabaklar yerleştirilir.
- Meyve büfesi olarak kullanılan soğutuculu büfenin önyüzündeki tabak havuzuna porselen tabaklar yerleştirilir.
- Aşçılar tarafından büfeye çıkarılan malzemelere sorumlu kaptan eşliğinde uygun olan maşalar konulur.
- Süt konteynırı için ayrılan bölüme süt konteynırı dolu olarak çıkarılır.
- Stewartlar tarafından temizlenmiş ve aşçılar tarafından ekmek çeşitleri çıkarılmış ekmek büfesine iki adet temiz peçete konulur. Ekmek kızartma makinesi çalıştırılır. Ekmek kesme bıçakları konulur.
- Stewartlar tarafından temizlenmiş ve aşçılar tarafından ekmek çeşitleri çıkarılmış ekmek büfesine iki adet temiz peçete konulur. Ekmek kızartma makinesi çalıştırılır. Ekmek kesme bıçakları konulur.
- Büfeye çıkan malzemelerin isimlikleri konulur.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür

