

## POOL BAR HAZIRLIK KURALLARI

<b>Uygulama Sorumlusu:</b>	F&B Personelleri	<b>Kontrol Sorumlusu:</b>	F&B Müdürü
----------------------------	------------------	---------------------------	------------

- Sabah lobby bar meeting’de görev dağılımı yapılır.
- Bir kişi tezgâha ve stand’da içkileri çıkartır, limonları keser, bira ve coca cola hava tüplerini kontrol eder (gaz basıncı 2,5 bar göstermelidir) barda bulunan juice makinelerine meyve sularını hazırlar (portakal, limon, vişne, ananas, elma, şeftali). Temiz bardakları tezgâha yerleştirir. Etrafın tozunu alır. Kahve makinesinin çalışıp çalışmadığını kontrol eder, fincan-altı kontrol ederek tezgâha dizer. Şarapları soğukluğunu ve sıcaklığını kontrol eder, bardaklarını tezgâha çıkartır.
- Bar garsonları bar etrafındaki masa ve sandalyelerin temizliğini yapar üzerlerine kul tablalarını atar.
- Saat 10:00’da bar servise açılır otelin konseptindeki içeklerin servisi görevli kişi tarafından yapılır.
- Engelli misafir geldiği durumlarda daha önceden belirlenmiş masalara alınarak uygun koşullarda servis yapılır.
- Görevli kişi barın etrafındaki masalarda oturan misafirlerden sipariş alır ve servis eder. Misafirler kendileri de bardan siparişlerini alabilirler.
- Saat 00:00’da bar servise kapatılır.

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP07 K09/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür

