

SNACK RESTORANT İŞLEYİŞ KURALLARI

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

- Sabah 09:30 da personel meeting için toplanır.
- Salonun temizliğinin housekeeping tarafından yapılıp yapılmadığını kontrol et
- Temizliği yapılmamış veya eksik yapılmış işleri hemen şefine ilet.
- Housekeeping tarafından temizliği yapılmış salona listeye göre masa ve sandalye düzeni al.
- Engelli misafir bilgisi var ise Engelli misafiri uygun masaya yönlendirmesini yap . Yardım istediği takdirde gerekli yardımları yap
- Masa ve sandalye temizliğini yap.
- Temiz ve ütülü olan örtüleri nizami olarak masalara aç.
- Temizliği yapılmış olan tuzluklar, karabiberlikler ve masalara nizami olarak yerleştir.
- Klimaları kapat, kirli malzemeler, tabaklar takımlar bulaşıkhaneye götürülür.
- 16:00 da restaurant kapatılır.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür

