

## AKŞAM YEMEĞİ RESTORAN HAZIRLIK KURALLARI

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

- Restoran hazırlanıp hazırlanmadığı Restoran Şefi tarafından kontrol edilir. Restoran Kontrol Formuna (SP07 F01) kaydedilir.
- Restoran Şefi tarafından restoran temizliğinin kontrolü yapılır.
- Teknik kontroller yapılır. Engelli misafir bilgisi var ise misafirin rahat dolaşımı için 90 cm temiz geçiş alanı ayarlanmış mı kontrol edilir.
- Restoranda eksik görülen bir durum varsa hemen ilgili birim şefine iletilir.
- Saat 18:30'da tüm personel meeting için hazır olur.
- Aksayan yerler konusunda personele izlenmesi gereken yolu izah edilir.
- Misafir sayısı, engelli misafir bilgisi ve organizasyon, izlenmesi gereken politika hakkında personele bilgi aktarılır.
- Menü hakkında personele bilgi verilir.
- Kaptan, garson ve komilere postaları dağıtılır.
- Saat 18:40 da tüm personel postalarının başında hazır olur.
- Masaların eksiksiz olarak hazırlanıp hazırlanmadığı kontrol edilir.
- Saat 18:55'de müzik ve ışıklar açılır, 19:00 da kapılar açılır.
- Gelen misafir güler yüzle karşılanır, masa gösterilir. Engelli misafir yardım ister ise masasına kadar eşlik edilir.
- Misafirlerin içecek siparişleri nizami olarak alınır. Siparişleri bardan getirmesi için komi yönlendirilir.
- Engelli misafir açık büfe servisinden kendi başına faydalanamadığı durumlarda Restoran Şefi tarafından belirlenmiş personel tarafından servise yardım edilir.
- Kominin getirdiği siparişleri misafirin sağ tarafından uygun olarak masaya koyulur.
- Misafirin açık büfeden almış olduğu yemekleri bitirmişse boşalan tabakları misafirden izin alarak masadan kaldırılır.
- Kirli ekipmanlar (tabak, çatal, bıçak, bardak ve fincan... vb.) boş istasyonuna düzenli bir şekilde koyulur ve bulaşıkhaneye iletilir.
- Yemeğini bitiren misafir uğurlanır, masa bir sonraki misafir için eksiksiz olarak hazırlanır.

HAZIRLIK - KONTROL Kalite Müdürü

SP07 K01/15.01,2024/00 1

ONAY

Genel Müdür