

SERVİS BAR HAZIRLIK KURALLARI

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

- Haftalık çalışma çizelgesinde belirtilen görevli personel sabah meetinginden sonra barda hazır bulunur.
- Görevli kişi servis bar'ın kapısını acar bira ve kola makinesinin hava basınçlarını kontrol eder (hava basıncı max 2,5 bar) göstermelidir. Limonları keser Juice Makinelerine meyve sularını hazırlar (portakal, limon, ananas, şeftali, elma bunların yanında ayrıanda hazırlanır), kahve set-up ini hazırlar.
- Saat 12:30'dan 14:00'a kadar bar öğlen yemeği için hizmet verir.
- Engelli misafir geldiği durumlarda daha önceden belirlenmiş masalara alınarak uygun koşullarda servis yapılır.
- Saat 14:00'da kesilen servisin temizliği yapılır, eksilen malzemeler tamamlanır bar akşam yemeği servisi için hazırlanır.
- Saat 19:00 'da akşam yemeği için servise açılır.
- Görevli kişi servis bar'ın kapısını acar bira ve cola makinesinin hava basınçlarını kontrol eder (hava basıncı max 2,5 bar) göstermelidir. Limonları keser juice makinelerine meyve sularını hazırlar (portakal, limon, ananas, şeftali, elma bunların yanında ayrıanda hazırlanır).
- Saat 21:00'da akşam yemeği servisi kesilir.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür

