

A LA CARTE RESTORAN AÇILIŞ KURALLARI

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

Salonun temizliğinin housekeeping tarafından yapılıp yapılmadığını kontrol et.

- Salon temizliği yapılmamış veya eksik yapılmış ise hemen şefine ilet.
- Housekeeping tarafından temizliği yapılmış restorana listeye göre masa ve sandalye düzeni al.
- Halkla ilişkiler tarafından bildirilen listede engelli misafir bilgisi var ise Engelli misafiri uygun masaya yönlendirmesini yap. Yardım istediği takdirde gerekli yardımları yap
- Masa ve sandalye temizliğini yap.
- Masa numaratörlerini dağıt ve Ala-carte Rezarvasyon Formu'na masa numaralarını yaz.
- Temiz ve ütülü olan örtü ve runnerları nizami olarak masalara aç.
- Temizliği yapılmış olan tuzluklar, karabiberlikler ve şamdanları masalara nizami olarak yerleştir.
- Temizliği yapılmış showplate tabaklarını runnerların üzerine misafirlerin tam önüne gelecek şekilde koy.
- Sos, ketçap, mayonez vb. servisler için hazırlığını yap.
- Son kez hazırlığı kontrol et.
- Menüye göre servisini aç.

Bıçakların sağ ön tarafına su ve şarap bardaklarını koy.

KAPANIŞ

- Müziği kapatılır ve ışıklar azaltılır.
- Kirli runner, örtü ve bezler toplanarak, çamaşırhaneye getirilir.
- Masa ve sandalyelerin temizliği yapılır ve düzenlenir.
- Steward tarafından temizliği yapılmış olan porselen malzemeler uygun olarak yerlerine yerleştirilir.
- Komiler servantlardaki tüm malzemeleri her servisten sonra toplarlar nemli bezle servantları siler ve alkol bazlı dezenfektanla dezenfeksiyonunu yaparlar.
- Tuzluklar, karabiberlikler, şamdanlar doldurulur, temizliği yapılır ve yerlerine yerleştirilir.
- Malzeme dolapları kilitlenir. Background ve restoran son kez kontrol edilir.
- Restoran bir sonraki servise hazır hale getirilir ve şefler tarafından kontrol edilerek **Restoran Kontrol Formu (SP07 F01)** ile kayıt altına alınır.

HAZIRLIK - KONTROL Kalite Müdürü

Genel Müdür

ONAY

SP07 K02/15.01.2024/00

1