OBSŁUGA KONSUMENTA

TEMAT: Obsługa kelnerska podczas przyjęć stojących i bufetowych.

1. Podczas obsługi przyjęć stojących typu lampka wina, aperitif oraz koktajl party funkcje obsługi kelnerskiej są następujące:
    - *roznoszenie na tacach przekąsek i wyporcjowanych napojów;
    - *uzupełnianie przekąsek na stolikach koktajlowych lub stołach bufetowych;
    - *serwowanie napojów przy bufetach;
    - *dbanie o porządek na stolikach koktajlowych i stołach bufetach;
    - *porządkowanie stolików koktajlowych przeznaczonych do odstawiania użytej przez gości zastawy stołowej.
2. Ze względu na uroczysty charakter imprez do obsługi używa się zazwyczaj okrągłych lub prostokątnych tac ze stali szlachetnej. Żeby zapobiec przesuwaniu się kieliszków, tace należy przykryć białą płócienną serwetą. Gorące przystawki serwuje się ułożone bezpośrednio na platerowych półmiskach.
3. Ze względu na to, że goście sięgają po przekąski bezpośrednio rękami, kelnerzy powinni oferować gościom również papierowe serwetki do wytarcia rąk.
4. Podział sali na rewiry – przyjmuje się, że do obsługi należy zaplanować jednego kelnera dla 10-15 gości.
5. Podawanie napojów alkoholowych rozpoczyna się ok. 15- 20 minut przed rozpoczęciem przyjęcia. Kolejne koktajle należy serwować co pół godziny, a ostatni powinien być podany nie później niż 20 minut przed zakończeniem przyjęcia.
6. Obsługa kelnerska przyjęć bufetowych sprowadza się do:
    - doradzania gościom, jeśli sobie tego życzą
    - uzupełnianie bufetów nowymi potrawami, dodatkami, napojami,
    - korygowanie ustawienia naczyń z potrawami,
    - wymiana naruszonych dekoracji potraw,
    - wymiana sztućców serwisowych
    - uzupełnianie talerzy, sztućców i kieliszków dla gości,
    - zbieranie brudnych talerzy i sztućców.
7. Do sprawnej obsługi bufetów przyjmuje się, że jeden kelner obsługuje 10 gości- do obsługi bufetu o dł. 11 m, na przyjęciu dla 100 gości, należy oddelegować minimum 10 kelnerów, przy czym każdy powinien mieć przydzielony osobny obszar bufetu (rewir bufetu).

    Zadanie- praca domowa na ocenę

    Oblicz długość bufetu dla 140 gości, podaj szerokość i pozostałe odległości istotne podczas jego ustawiania na Sali. Narysuj schemat z wymiarami. Podaj liczbę personelu potrzebą do obsługi.

    Rozwiązanie prześlij na adres gocha-zimna@wp.pl

    Pozdrawiam☺

    M. Zimna