Vorlage Handbuch Serviceablauf

7.30 Uhr bis 11.30 Uhr - Pause 11.30 Uhr - 12.00 Uhr

* Kerzen anzünden vor dem Restaurant und Weinkeller.
* Service nach Ablauf Kaffee verteilen, Tische abräumen und saubermachen etc.
* Station und Aufgabeneinteilung siehe Office.
* 10.00 Uhr im Office Frühstück auffüllen und wegräumen.
* Gläser spülen, Zuckerdosen auffüllen und saubermachen, Brotkörbe saubermachen, wenn nötig die Deckchen wechseln.
* Orangen wegräumen, Brotkörbe und alles was am Buffet War wider dort hin.
* Spülmaschine Reinigungsprogramm durchlaufenlassen, aber wieder anstellen.

8.00 Uhr - 12.00 Uhr -Pause 11.30 Uhr - 12.00 Uhr

* Service nach Ablauf. (Kaffee verteilen, Tische abräumen und sauber machen)
* Stationseinteilung und Arbeitseinteilung siehe Office.
* Mise en Place für späteres Eindecken der Tische anfangen in der Station XY.
* Gegebenenfalls Servietten falten.

9.00 Uhr bis 13.00 Uhr - Pause Commis 11.30 Uhr-12.00 Uhr Chef de Rang 12.00 Uhr - 12.30

* Service nach Ablauf. (Kaffee verteilen, Tische abräumen und sauber machen)
* Stationseinteilung und Arbeitseinteilung siehe Office.
* Saugen.
* Beim Aufdecken helfen.
* Menükarten verteilen und Kerzen Auffüllen.
* Besteck.

9.30 Uhr- 13.30 Uhr - Pause 11.30 Uhr bis 12.00 Uhr

* Aufdecken helfen Station XY.
* 12.30 Uhr Fassung.
* Mise an Place für Station XY, wenn viele Tische belegt sind auf einem Servicewagen, wenn wenige Tische belegt sind unter dem Sideboard vor der Station XY.
* Mise an Place für das Frühstück auf den nötigen Stationen.

12.30 Uhr bis 22.00 Uhr - Pause 17.30 Uhr bis 18.00 Uhr.

* Helfen beim Aufdecken.
* Jause aufbauen Küche fragen nach Anzahl der Chafing Dishes.
* Mise en Place an der Kaffeemaschine und Schank.
* Tischwäsche rauf holen.
* Servietten Falten siehe Plan im Office.
* Ab 15.00 Uhr Getränke tragen und Tische abräumen.
* Buffet rechtzeitig und in regelmäßigen Abständen nachfüllen.

13.30 Uhr bis 23.00 Uhr - Pause 17.30 Uhr bis 18.00 Uhr

* Aufbau der Jause.
* Servietten falten siehe Plan.
* ab 14.55 Uhr Auf der Speisen.
* 15.00 Uhr Ablauf des Service bei der Jause.

Bar 15.00 Uhr bis 01.00 Uhr - Pause von 17.30 Uhr bis 18.00 Uhr.

* Schank bei der Nachmittagsjause 15.00 Uhr bis 17.00 Uhr.
* Ablösung Bar Abend essen.

17.00 Uhr bis 17.30 Uhr.

* Station XY aufdecken.
* Jause abbauen.
* Salatbuffet aufbauen gegebenenfalls Kinderbuffet und Kaiserschmarren/Waffelbuffet Aufbau.
* Office herrichten Mise en Place an der Schank und Kaffeemaschine.
* Zusatzanreisen aufdecken.

18.00 Uhr bis 18.15 Uhr.

* Brot und Aufstriche verteilen
* Weine und Wasser verteilen
* Salatbuffet aufbauen/ggf. Kinderbuffet/ggf. Kaiserschmarren oder Waffeln
* 18.15 Uhr Menüabsprache mit Günter.

18.30 Uhr bis 22.00 Uhr Abendessen.

* Aufräumarbeiten siehe Einteilungsplan
* Besteck sortieren.
* Gläser spülen polieren und wegräumen.
* 20.30 Uhr Salatbuffet abbauen, ab 21.00 Uhr Frühstücksbuffet aufbauen, Kerzen aus, Chafing

Dishes sauber machen.

* Frühstück aufdecken.
* Kaffeemaschine reinigen.
* Müll bei der Schank nach vorne zur Spüle.
* Spülmaschine reinigen und aus machen.
* Schankanlage sauber machen.