

Jak zaplanować śniadanie?

2015-04-13

Jak wygląda schemat śniadania - pierwszego posiłku gości w hotelu - z perspektywy jego pracowników? Jest kilka czynności, które personel musi wykonać nawet dzień przed, aby śniadanie było prawidłowo podane.

Wieczorem danego dnia pracownik recepcji, szef kuchni lub F&B Manager generuje z systemu raport z obłożeniem hotelu i listą gości korzystających ze śniadania. Mając takie informacje szef kuchni wie, jak zatowarować się na najbliższe dni, a kucharze mogą przygotować dzień wcześniej większość asortymentu porannej zmiany i wpisać do inwentaryzacji śniadaniowej te początkowo przygotowane ilości.

Bywa też tak, że goście proszą w recepcji lub restauracji o przygotowanie śniadania na wynos jeszcze przed otwarciem restauracji, ponieważ jadą na wycieczkę i nie zdążą zjeść przed wyjazdem - taką paczkę na wynos również przygotowuje wcześniejsza zmiana. Kelnerzy natomiast wiedzą na ile nakryć muszą być gotowi i mają czas na ewentualną zmianę układu stołów oraz przygotowanie bufetu swoim zmiennikom.

Poranna zmiana wydaje przygotowane wcześniej potrawy i zabiera się za asortyment ciepły, który trafi do chafing dish'y, a także odpieka chleb i bułki jeśli do śniadań wykorzystują pieczywo mrożone (do czego gorąco zachęcam - takie pieczywo z rana pachnie na cały hotel, a gość zaczynający posiłek od jeszcze ciepłej chrupiącej bułeczki będzie zachwycony).