

# Postavljanje stola prema meniju

Proces serviranja određenog obroka u mnogome zavisi od kvaliteta izvršenih pripremnih radnji u ofisu i u sali za usluživanje. U restoranima a` la carte postavlja se osnovni pribor, jer se ne zna koliko će gostiju doći, kada će doći, niti šta će poručiti. Ostali potreban pribor ispolira se i složi na servisni sto. Osnovni pribor služi za konzumiranje glavnog jela. Od umijeća uslužnog osoblja i ponude restorana zavisi da li će gost uzeti još neko od jela iz asortimana ponude.

Ukoliko gost poruči neko jelo iz grupe hladnih predjela, supu, toplo predjelo, ili dezert onda će osoblje reona izvršiti doserviranje odgovarajućeg pribora za poručeno jelo. Lakše je izvršiti pripreme radnje kada osoblje restorana ima unaprijed dogovoreni meni.



*Slika br. 15. Postavljanje stolova po unaprijed utvrđenom meniju*