

13.8. Доручак у етажном сервису

Неки гости су навикли да доручкују у соби, неки наруче само пиће и напитке, а неки остале дневне оброке. Зато услуживање у собама захтева посебну организацију рада и стручно особље, које мора знати стране језике, мора бити дискретно, поштено и поуздано. Поручбине за собни сервис конобари примају лично, телефонски или преко рецепције. Потребно је забележити све битне појединости везане уз поручбину, како не би дошло до неспоразума приликом услуживања. У хотелима високе категорије етажно услуживање гостима је на располагању 24 сата. Јела, пића, напаци и оброци, нуде се путем ценовника. За доручак гостима се од 6 до 11 часова нуде ове врсте доручка (комплетан, бечки, енглески, фитнес). Осим тога, гости могу поручити јела од житарица, јела од меса, пржена или кувана јаја, хладне нареске, неки сир, послатице, компоте, воће и друго. За услуживање свих врста доручака, могу се користити већи послужавници (платои) или сто на точкићима са обореним страницама, ради лакшег уласка у лифт и собу госта. Све се сложи, од кувера и порученог јела или комплет неке врсте доручка на плато и тако се носи у собу.



Слике 115 и 116 - Комплетан и бечки доручак за собу

13.9. Распремање стола за време услуживања доручка



Услуживање доручка подразумева постављање већег броја ситног и стоног инвентара. Што је доручак богатији јелима, на столовима ће бити више инвентара.

Пошто гост за доручак за столом остаје кратко, конобар задужен за распремање столова, мора свој посао обавити брзо, јер други гости чекају на слободно место. Зато се употребљен инвентар ставља на колица за услуживање (где је то могуће), јер тада се распремање столова одвија брже.

Где нема колица распремање, инвентар се односи ручно до офиса на прање.

Слика 117 - Распремање тањира са стола