

# PROCOLO DE SAQUE



· LA TRIBU ·

# JAZBA

## SACAPLATOS (CAFÉ) Y SACABEBIDAS (CÓCTELES)

Esta figura debe de conocerse perfectamente los platos y bebidas de la carta, para ello los encargados deben enviarle las cartas correspondientes al local.

Debe ser rápida y conocerse todos los números de las mesas . En los primeros días se le dará un croquis, para evitar equivocaciones pues da muy mala imagen. Si dudamos respecto a alguna mesa nos aseguramos antes, al cliente nunca se le pregunta nada, nosotros somos ,los profesionales y debemos saber realizar nuestro trabajo, ante cualquier duda responsable de zona o encargado.

### COMPETENCIAS QUE DEBE TENER:

- Rapidez
- Conocimiento de todos los productos para presentarlo en mesa
- Simpatía

### COSAS A TENER EN CUENTA:

- Todos los platos deben ser presentados en mesa.
- Se deja en el lugar correcto, no en cualquier sitio, se pregunta al camarero de zona donde va cada plato.
- Siempre que se vuelva con el plato por algún fallo o equivocación se informa al camarero de zona.
- Cuando dejo algo en la mesa siempre me llevo cascos vacíos, platos, restos... el cliente debe comer con la mesa lo más limpia posible; nunca con la bandeja o manos vacías.
- Si cuando voy a la mesa me piden algo informo al camarero responsable de la zona.
- Cuando baja la intensidad del trabajo de la comida se va a sacar cafés, y si no hay mucho y trabajo ayudo a la limpieza y orden del local.

-El responsable de sacar bebida debe estar pendiente también de coctelería.

-Cuando retiramos un plato o bebida entera preguntamos al cliente la razón, si es porque no le ha gustado informamos al responsable de zona, si es por saciedad preguntamos si lo quieren para llevar.

-**Nunca me quedo parado**, siempre hay cosa que hacer y ayudar.

-Cada persona es responsable de su trabajo, nuestra obligación es informar del trabajo a realizar y su obligación es cumplir con ello, nadie va a estar detrás para que cumpla su trabajo, trabajamos con personas responsables.