

EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE MESA

SEQUÊNCIA DO SERVIÇO

ETAPA		DESCRIÇÃO	ELEMENTO DA BRIGADA
1	Acolhimento dos clientes	Recepção à entrada do restaurante	Chefe de mesa
2		Encaminhar clientes à mesa reservada, ou disponível; Ajudar os clientes a sentar.	
Sugerir aperitivos: pode ser feito já na mesa ou em espaço (ex: bar) antes de encaminhar os clientes ao seu lugar na mesa.			
3	Distribuição de cartas	Entregar as cartas aos clientes (Pela direita; Cartas fechadas, com a capa virada para os clientes, segurando pelo canto superior direito).	Chefe de Mesa
4	Nota de encomenda (iguarias)	Tirar a Nota de Encomenda (pedidos de IGUARIAS feitos pelos clientes).	Chefe de Mesa
5	Nota de Encomenda (vinhos)	Tirar a Nota de Encomenda (pedidos de VINHOS feitos pelos clientes).	Chefe de Vinhos
6	Serviço de águas	Servir água aos clientes	Chefe de Vinhos
7	Colocação de couverts	Recolher couvert na Roda/Cave do Dia; Transporte para a sala do Restaurante/Respectivo Turno.	Ajudante de Turno
8		Colocação de couverts na mesa	Chefe de Turno ou Ajudante de Turno
9	Colocação de talheres (1ºprato)	Mise-en-place de talheres apropriado para as iguarias a servir.	Chefe de Turno
10	Serviço de vinho	Servir vinho para acompanhar o 1º prato	Chefe de Vinhos
11	Serviço de iguarias (1ºprato)	Recolher iguarias (em prato ou travessa) na roda da cozinha e respectivos prato para empratamento (se houver lugar a isso); Transporte para a mesa do cliente.	Ajudante de Turno
12		Empratamento de iguarias	Chefe de Turno
13		Colocação de pratos na mesa	Chefe de Turno ou Ajudante de Turno
14	Desembaraçar pratos sujos (1º prato)	Levantar pratos e talheres sujos.	Chefe de Turno/Ajudante de Turno
15	Colocação de talheres (2ºprato)	Mise-en-place de talheres apropriado para as iguarias a servir.	Chefe de Turno
16	Serviço de vinho	Servir vinho para acompanhar o 2º prato	Chefe de Vinhos
17		Levantar copos do vinho anterior	
18	Serviço de iguarias (2ºprato)	Recolher iguarias (em prato ou travessa) na roda da cozinha e respectivos prato para empratamento (se houver lugar a isso); Transporte para a mesa do cliente.	Ajudante de Turno
19		Empratamento de iguarias	Chefe de Turno
20		Colocação de pratos na mesa	Chefe de Turno ou Ajudante de Turno
21	Desembaraçar pratos sujos (2ºprato)	Levantar pratos e talheres sujos.	Chefe de Turno/Ajudante de Turno
Repetir-se a operação do serviço de iguarias se for o caso			

EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE MESA

SEQUÊNCIA DO SERVIÇO

ETAPA		DESCRIÇÃO	ELEMENTO DA BRIGADA
22	Nota de Encomenda (queijos)	Apresentação de tábua de queijos	Chefe de Mesa ou Chefe de Turno
23	Colocação de talheres (queijos)	Mise-en-place de talheres apropriado para o serviço de queijos.	Chefe de Turno
24	Colocação de acompanhamentos	Pão, bolachas, tostas, gressinos,(...)	Chefe de Turno
25	Serviço de vinho	Sugerir vinho para acompanhamento dos queijos e Nota de Encomenda	Chefe de Vinhos
26		Servir vinho para acompanhar queijos.	
27		Levantar copos do vinho anterior	
28	Serviço de queijos	Empratamento de queijos	Chefe de Turno
29		Colocação de pratos na mesa	Chefe de Turno ou Ajudante de Turno
30	Desembaraçar pratos sujos (queijos)	Levantar pratos e talheres de queijo sujos, pão, acompanhamentos, couverts, saleiro e pimenteiro.	Chefe de Turno/Ajudante de Turno
31	Limpeza de migalhas	Apanhar migalhas, palitos,...com utensílio próprio.	Chefe de Turno ou Ajudante de Turno
32	Nota de Encomenda (sobremesas)	Apresentação de carro de sobremesas; Sugerir sobremesas.	Chefe de Mesa ou Chefe de Turno
33	Colocação de talheres (sobremesa)	Mise-en-place de talheres apropriado para as sobremesas a servir.	Chefe de Turno
34	Serviço de vinho	Sugerir vinho para acompanhemto dsobremesas e Nota de Encomenda	Chefe de Vinhos
35		Servir vinho para acompanhar sobremesas	
36		Levantar copos do vinho anterior	
37	Desembaraçar pratos sujos	Levantar pratos e talheres de sobremesa sujos.	Chefe de Turno
38	Serviço de café e digestivos	Oferecer cafés, sugerir digestivos.	Chefe de Vinhos
39		Servir café e digestivos	
40		Levantar copos do ultimo vinho servido.	
41	Facturação	Entrega de conta após solicitação do cliente	Chefe de Mesa/Chefe de Turno
42	Despedida dos clientes	Acompanhamento dos clientes à porta do Restaurante.	Chefe de Mesa