

制定年月日		デシャップ業務作業手引書			文書	
改訂年月日		概要説明	部分頁	6/8	全体頁	9/31

料理プログラムに準じたデシャップ、キャプテン、接客担当者の作業は、以下の通りである。

	デシャップ	キャプテン	接客担当者
開 宴			
	椀物準備	準備指示	
15分後	焚合せ・蒸し物準備	準備指示 提供指示	椀物提供
	鉢肴収納(ホットカート)	提供指示	焚合せ・蒸し物提供
35分後	油物引き取り		
	途中下膳処理	下膳指示	途中下膳
	鉢肴準備	準備指示	
	油物収納(ホットカート)	提供指示	鉢肴提供
45分後	中皿準備	準備指示	途中下膳
	途中下膳処理	提供指示	中皿提供
55分後	油物準備	準備指示 下膳指示	途中下膳
	下膳処理 (残飯はたき・分類)	提供指示	油物提供
適 宜	みそ汁加熱	準備指示	適 宜
	止椀準備		途中下膳
	御飯準備		
	止椀汁つぎ	提供指示	御飯提供
	お茶くみ		止椀提供
	水菓子準備		お茶提供
	下膳処理 (残飯はたき・分類)		水菓子提供
終 宴	片付け		回転下膳・回転

	・・・料理提供関連
	・・・下膳関連
	・・・輸送・収納