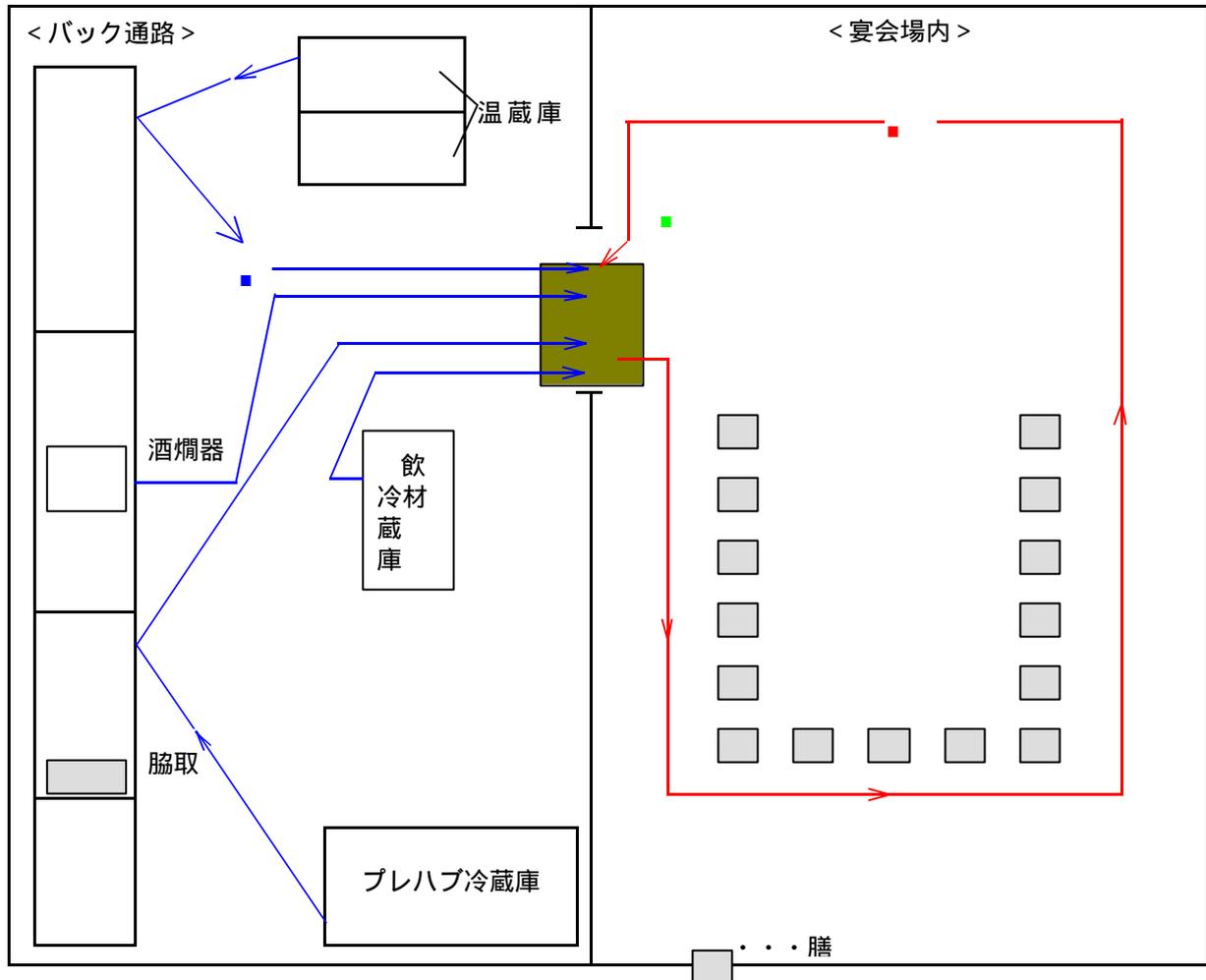


制定年月日		<b>料理付け作業手引書</b>			文書	
改訂年月日		概要説明	部分頁	1/5	全体頁	4/36

宴会開宴中の接客担当者とデシャップの連携体制は、以下の通りである。

### 概念図



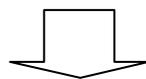
### ポイント

接客担当者 ■ は、主に宴会場内にて料理付け、飲材提供、下膳を行い( )

それらの受け取り、引き渡しを入り口かまち部分 ■ にて行う。

デシャップ担当者 ■ は、温料理の準備、飲材の準備、冷料理の準備等、

後方作業を行い、■ にて接客担当者に引き渡す( )



## 接客密度の向上

また、これらの連携の指示を行うのが「キャプテン」 ■ である。