

制定年月日		料理付け作業手引書			文書	
改訂年月日		1-1-3 環境整備(宴会)	部分頁	1/6	全体頁	14/36

項 目	作 業 内 容
<p>デシャップゾーン (五段台車)</p>	<p>所定の位置に五段台車をセットする。(料亭街は三段台車)</p>  <p>棚板が揃っているか確認する。</p> <p>汚れている場合は水拭きする。</p> <p>会場の使用形態によっては、未使用フロアパントリーよりリスポールを持って来る。</p> <p>(後出し備品) 後出し料理用の備品は、コンテナごとセミナーテーブルの上に重ねて置く。</p>  <p>使う順に上から並ぶ様に並べかえておく。</p> <p>(汁) 配送された汁をコンロに置く。</p>  <p>汁が2種類以上ある場合は、初めに出す物を置き、他の物は、横の作業台に係留する。</p> <p>温料理のソース類等、ホットカートに入る物はホットカートに収納する。</p>