

制定年月日		料理輸送・収納作業手引書			文書№	
改訂年月日		業務の概要	部分頁	1/1	全体頁	1/9

項 目	作 業 内 容
業務の目的	料理輸送・収納業務とは、料理仕分け担当者によって各会場毎に振り分けられた料理を確認し、各会場に隣設されている冷・温蔵庫に輸送・収納を行うことにより、各会場担当客室係の後方作業時間を短縮し、タイムリーな料理提供及び、接客機会を向上させることを目的とする。
業務の構成	料理輸送・収納業務は、以下の作業により構成される。 1．確認作業・・・仕分け担当者より指示を受け、輸送・収納を行う料理の行先、食数、料理ランクの確認を行う。 1 - 1 料理確認・・・輸送・収納を行う冷・温料理に関して、掲示されている仕分けカードを見て、輸送・収納を行う料理の行先、食数、料理ランクを確認し、そのカードが掲示されている料理と照合し、事前に輸送ミスを防ぐ。 2．輸送・収納・・・確認した料理を各会場の冷・温蔵庫に輸送・収納する。 2 - 1 冷料理輸送・収納・・・仕分け冷蔵庫内に収納されている冷料理を各会場毎の所定の冷蔵庫に輸送・収納する。 2 - 2 温料理輸送・収納・・・食事時間に合わせて、厨房にて盛付られる温料理に関して、仕分け担当者より指示を受け、台車に積み込み、各会場の所定の温蔵庫に収納する。
業務上の基礎知識	料理輸送・収納業務を行う際に、予め以下の点を把握しておく必要がある。 ＬＣＯＳ帳票の見方・・・仕分けられた料理に掲示されている「仕分けカード」の内容を把握する。 →「全体頁5/9」参照 各会場の冷・温蔵庫の設置場所・・・各会場に隣接されている冷・温蔵庫の位置を把握する。 →「全体頁2/9～4/9」参照
業務上の注意点	料理輸送・収納を行う際、以下の点に注意する。 料理の輸送は、仕分け担当者によって管理される為、仕分け担当者の指示があるまでは勝手に料理を輸送しないこと。 収納の際に料理や食数にミスがあった場合は、早急に仕分け担当者に連絡を取り、指示をあおぐこと。