

制定年月日		料理輸送・収納作業手引書			文書№	
改訂年月日		1 - 1 料理確認	部分頁	3/3	全体頁	7/9

項 目	作 業 内 容
温 料 理 確 認 (事前盛付温料理)	温料理に関しては、以下の確認を行う。 事前盛付温料理(蒸し物・煮物等)に関しては、各会場の温蔵庫にてあたためを行う為、厨房にて盛付られた後、仕分け担当者によって振り分けられ、下の写真の様に、台車に積まれて前頁と同様の仕分け冷蔵庫に収納されているので、担当者は前頁と同様にそこで、各会場の事前盛付温料理と「仕分けカード」の照合を行う。 
(開宴後盛付温料理)	開宴後盛付温料理(焼物・揚げ物等)に関しては、仕分け担当者により、開宴前に脇取上に食器のみ各会場に振り分けられ、仕分けカードが掲示されているので、輸送・収納担当者は、料理が盛付られた後、仕分け担当者より指示を受け、掲示されている仕分けカードを確認し配送する。 