

Пояснения к обслуживанию гостей в Модуле «Бизнес-ланч»

Конкурсант обслуживает гостей по меню с учетом возможного ограничения количества блюд на кухне.

Комплексный обед:

Закуска + Суп + Горячее блюдо + Напиток

ВАЖНО:

1. В день проведения модуля необходимо уточнить на кухне о наличии стоп листа на бизнес-ланч
2. После принятия заказа у гостей сформировать чек на кухню для отпуска блюд в зал
3. Обязательно принести счёт гостям в конце обслуживания

Примерное меню:

Закуска	Суп	Горячее блюдо
Салат «Оливье»	Борщ красный	Куриное филе, запечённое с помидорами, гарнир - цветная капуста
Салат «Сельдь под шубой»	Лапша куриная	Зразы с яйцом, гарнир - картофельное пюре
Салат «Овощной»	Рассольник	Плов из курицы
Салат «Витаминный»	Щи	Гуляш из свинины, гарнир - отварная гречка
Напитки		
Сок в асс		
Компот в асс		

*Меню может быть изменено с учетом специфики региона, сезонности продуктов или запроса работодателя

**Наличие стоп листа и ограничения кол-ва блюд обязательны