



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GRUPLARA KAHVALTI SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Grup kahvaltılarında çalışma sistemi oldukça farklıdır. Eğer grup geldikten sonra sipariş alınırsa grubun zamanı sınırlı olduğu için hem grubun servisi hem de salondaki diğer konukların servisi aksar. Bazen gruplar çok kalabalık olabilirler. Bu kadar kalabalık konuk grubunun siparişlerini alıp kahvaltılarını hazırlayarak servis etmek hem personel hem de donanım yönünden çok güçtür.

İşletmede böyle problemlerin yaşanmaması için grup kahvaltıları salon sorumlusuna önceden bildirilir. Salon sorumlusu salonun uygun bir yerinde grubun bir arada oturabileceği kadar kuver hazırlar. Kahvaltı saatinden önce hazırlanmış olan masalara kahvaltı yiyecekleri serpmeye olarak yerleştirilir. Çay-kahve fincanları, şekerlikler, ekmek ve meyve suları masalara yerleştirilir. Kahvaltı içeceği servisi grubun gelişinden sonraya bırakılır.

Grup salona gelip yerlerini aldıktan sonra görevli personel ellerindeki potlarla masalarda dolaşarak konukların isteklerine göre çay ya da kahve servisi yapar. Sütler daha önceden masaya bırakılır. Grup kahvaltısı sırasında gerekirse diğer postlardan personel geçici olarak grup kahvaltısında görevlendirilebilir. Böylece bir aksaklık olmadan ve belirtilen süre içinde grubun kahvaltısı servis edilmiş olur.

Personel sadece kahvaltı içeceklerini servis edeceği için grup içerisinde ekstra yiyecek ve içecek isteyenlerin istekleri de rahatça yerine getirilebilir.