



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REZERVASYON LİSTESİ DÜZENLEMEK

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

Restoranlar, rezervasyon yaptıran konukları bir liste halinde rezervasyon formuna ve ya defterine kaydederler. Bu kayıtlar günlük olarak o gün gelecek olan müşteri listesi haline getirilir. Listeler basılı evrak olabileceği gibi tüm bilgilerin yazıldığı normal sayfalarda olabilir. Ayrıca rezervasyon listeleri saate göre ve isme göre olmak üzere iki şekilde hazırlanabilir. Saate göre hazırlanması restoranda yapılacak hazırlıkların planlanması ve yerlerin ayrılabilmesi için kolaylıklar sağlayan bir yöntemdir.

Bu liste hazırlanırken:

O gün gelecek olan konukların isimleri

Konukların kaç kişi olacağı

Varsa özel istekleri

Konuklar için hangi masaların ayrıldığı ve masa numaraları

Saat kaçta gelecekleri, ayrıntılı olarak listeye kaydedilir.

Maitre d'hotel veya bölüm sorumlusu rezervasyon listesini incelendikten sonra restoranda gerekli hazırlık çalışmalarını yapar.

İlgili Departmanların Bilgilendirilmesi:

Yiyecek içecek işletmeleri her türlü hizmet alanı ve personeliyle bir bütünlük gösterir.

Bir departmandaki aksaklık veya yanlış bilgi hizmetin bütününe etkiler. Alınan rezervasyonların ve yapılacak tüm hazırlıkların bir uyum içerisinde yapılması gerekir.

Mutfakta eksiksiz hazırlanmış bir yiyecek, ancak nezaketli ve kuralla uygun servis edildiğinde anlam kazanır.

Rezervasyon listesini incleyen ve gerekli hazırlığı yaptıran yöneticinin diğer birimleri de bilgilendirmesi gerekir.

Rezervasyon listesinin bir kopyası veya gerekli notların hazırlandığı bir bilgi kağıdı aşağıdaki birim şeflerine iletilir.

Bu birimler:

Mutfak

Barlar

Kabül ve karşılama birimleri, Konsiyerj. (otellerde önbüro) (Konsiyerj: Üniformalı personel demektir. Müşterileri ilk karşılayan elemanların bağlı bulunduğu birimdir.)

İlgili departmanlara bilgilendirmenin faydaları:

Gelen konuğu karşılama ve kabülde yaşanacak hazırsızlıkları ve hataları önler.

Restoranda yapılacak ön hazırlıkların zamanında yapılmasına fırsat vererek karışıklıkları önler.

Personelin işini kolaylaştırır.

Mutfak bölümünün yapacağı hazırlıkları zamanında yapmasına imkan vererek, siparişlerin gecikmesini önler.