

CONSIGLI UTILI PER L'ADDETTO DI RISTORANTE

Poiché questo lavoro ci impegnerà parecchio sia mentalmente che fisicamente tenendoci in piedi l'intera giornata, sempre camminando avanti e in dietro, sarebbe bene che coloro che lavorano nei ristoranti debbano cercare di venire il meno possibile influenzati dall'atmosfera festaiola che regna in quei luoghi e per quanto possibile consacrare il tempo libero soprattutto al riposo e non certo a quei divertimenti faticosi che col tempo potrebbero compromettere la salute dell'addetto.

Parte del tempo a disposizione fra il servizio del Lunch e quello del dinner dovrà venire dedicato alla cura del proprio corpo ed a quello della divisa oltre che per un breve riposo.

Anche quando ci si sentirà molto stanchi, bisognerà avere la forza di togliersi gli abiti bagnati dal sudore appendendoli, verificandone lo stato; solo dopo di ciò ci si potrà fare una doccia ristoratrice ed in seguito sdraiarsi sul letto per un breve riposo che risulterà molto utile se si dovrà lavorare poi sino a tarda sera.

Una speciale attenzione dovrete averla per i vostri piedi che frequentemente fanno male, specialmente quando il servizio viene effettuato sulla ghiaia delle terrazze, o sulle moquettes, l'eccessiva traspirazione sarà la causa di cattivo odore che non potrà certo far piacere.

Per queste e per altre ragioni bisognerà porre una attenzione particolare nella scelta delle calzature: dovremo averne a disposizione almeno tre paia, per poterle cambiare durante l'arco della giornata. Lavarsi i piedi sovente, preferibilmente con un panno umido, per evitare che mettendoli a bagno direttamente nell'acqua si gonfino. L'eccesso di traspirazione e quindi il cattivo odore possono venire ridotti sensibilmente mediante l'uso di prodotti specifici.

Un ultimo consiglio: attenzione nell'eccesso di alcol e tabacco, poiché chi manipola per lavoro prodotti alcolici è maggiormente invogliato a farne uso smoderato sia durante il servizio che dopo, procedendo così senza accorgersi sulla via dell'alcolismo.

Quali e quanti servizi bisognerà espletare durante l'arco della giornata.

Ciò dipenderà moltissimo dagli orari di lavoro adottati da ciascun albergo, alcuni hanno un orario di lavoro composto da 7, 45 ore giornaliere e quindi fanno svolgere ai dipendenti di sala solo due servizi al giorno, mentre coloro che hanno un orario di lavoro più lungo fanno svolgere almeno tre servizi giornalieri.

Piccola colazione .

Petit-dejeuner.

Breakfast

dalle ore 7 alle ore 9, 30

in sala ristorante

in sala apposita

il terrazzo-giardino-
nelle camere.

Tarda colazione

Brunch

dalle ore 11 alle ore 14

Colazione.

Lunch.

Dejeuner.

dalle ore 12, 30 alle ore 15

in sala ristorante

al grill room

ai bordi della piscina.

Cena.

Dinner.

dalle ore 19, 30 alle ore 20, 30

in sala ristorante

al grill room.

Tarda cena.

Supper

dalle ore 22 in poi un

Il suo lavoro consiste principalmente nel:

Prelevare alla cucina il cibo che il cliente ha ordinato, portarlo al tavolo del cliente, servirlo, nella sequenza ordinata, evitando per quanto sia possibile le lunghe attese.

Potremo quindi suddividere l'intero lavoro giornaliero in tre distinti periodi:

- Pulizie della sala - preparazione delle tavole: (mise en place) .
- Servizio ai tavoli - sbarazzo dei tavoli.
- Riassetto-pulizie.