曲靖喜悦酒店（餐饮）材料明细及说明

（五）餐饮服务要求

1.餐厅及设施设备

1.1 有与住宿接待能力相适应的餐厅

曲靖喜悦酒店餐厅、会务中心、环境情况表

序号	名称	实拍图片展示	数量	容纳人数	简介	备注
1	餐饮部前台		1	/	餐饮部设有前台服务，可为餐饮、会议中心提供指引、咨询、商务中心打印等服务.	
2	中餐厅（大包间）		2	15-20人	餐饮包间设有2间大包口间，可接待15-20人，可提供聚餐、商务订餐、贵宾接待等服务.	
3	中餐厅（中、小包间）		8	6-8人 10-12人	餐饮包间设有中、小型包间，满足不同客户需求，可接待6-8人、10-12人用餐可提供聚餐、商务订餐、贵宾接待等服务.	
4	早餐厅 自助餐厅		1	300人	餐饮设有自助餐厅，可同时接待300人用餐，为宾客提供自助早餐、会务自助餐服务等	



多功能厅（可会务、餐饮）

1.2 中央厨房设施设备、后厨环境





热菜区



凉菜区

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App



冷库



餐具消毒间



起隔音、隔热和隔气味作用的进出分开的弹簧门



厨房排风口

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App



充足的排风口

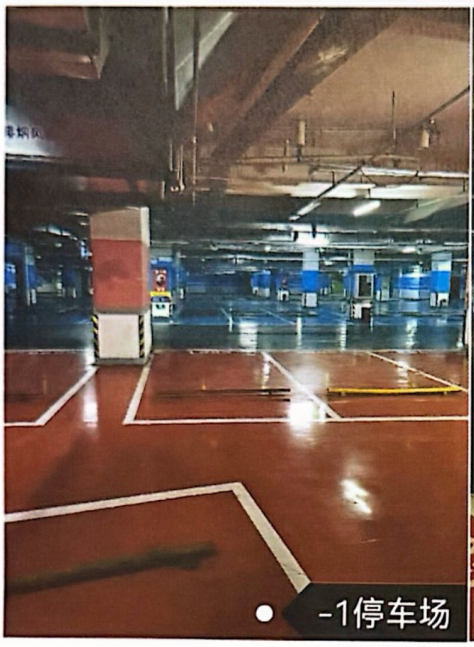


临时放置垃圾设施

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

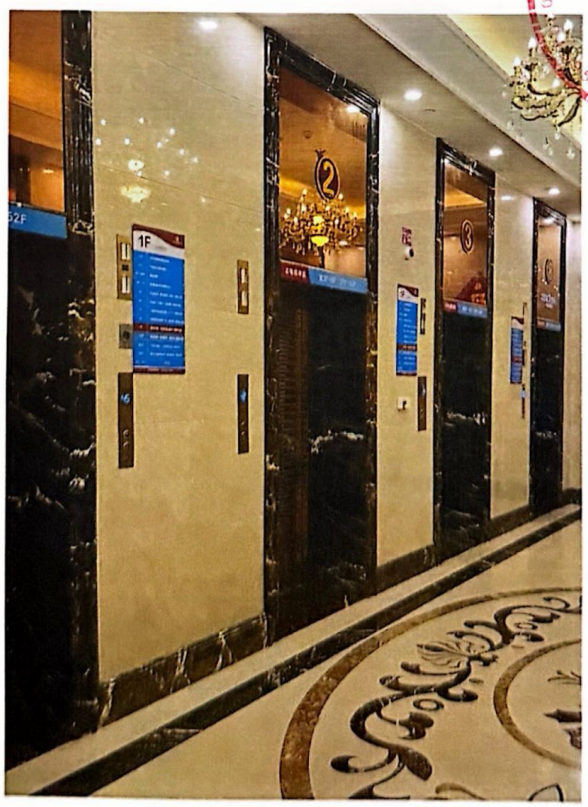
2.公共区域及设施设备

2.1 停车场（地下停车场）





2.2 有客用电梯



2.3 设可拨通室内的公用电话



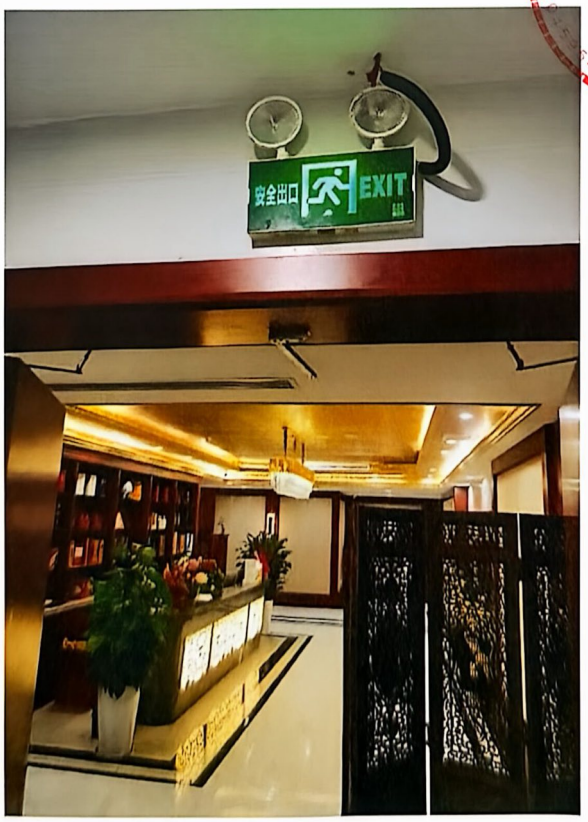
2.4 分设男、女宾使用的卫生间



2.5、4.2 应急供电专用线，并备有应急照明灯

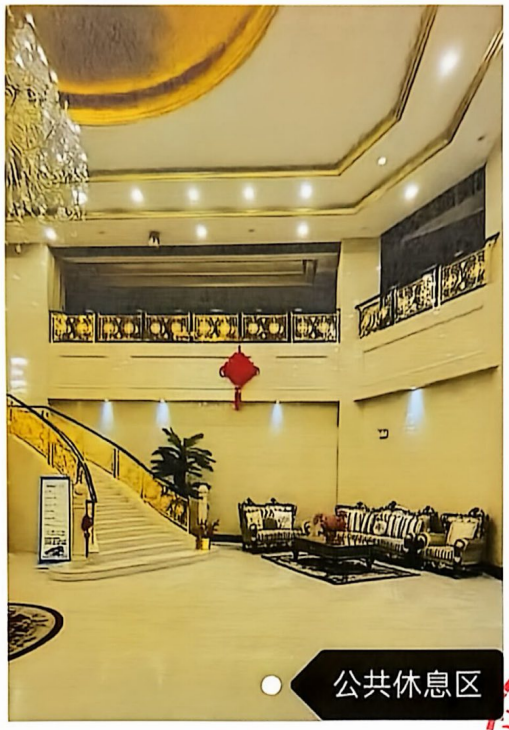






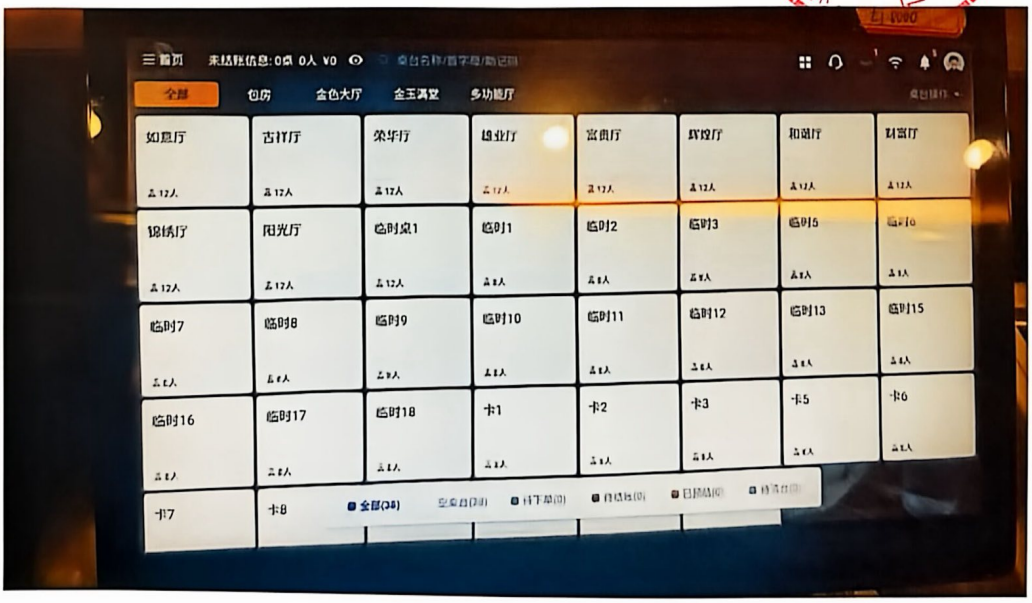
扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

2.6 设公共休息处



3. 服务内容及要求

3.1 总服务台服务（有中文标志、可分区段设置接待、问询、预定、结账、提供留言服务）





3.2 前厅经理岗位职责

1）负责带领员工做好餐前准备工作，确保质量标准，并在正式开餐时参与服务工作；

2）及时跟踪、检查台面，并对不符合标准的部份进行纠正；

3）对餐台的出菜速度和情况有所了解，并及时催菜；

4）餐后要组织服务员及时清理餐桌，并进行餐厅的整体卫生整理；

5）监督服务员遵守公司规定，并确保他们提高质量的服务；

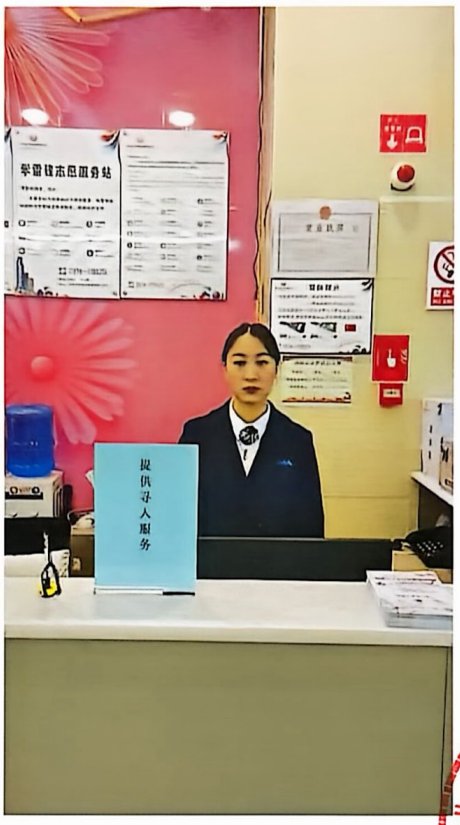
6）处理餐中发生的各种问题和客诉；

7）定期检查、清点和保护餐厅的物品。

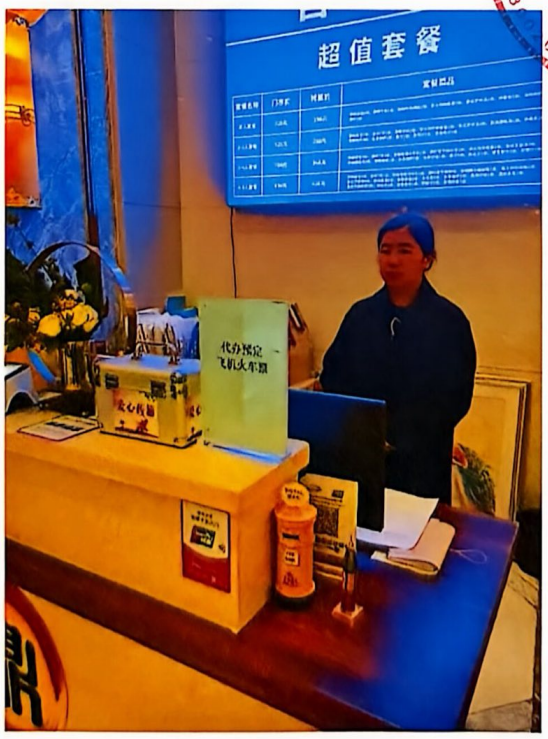
前厅经理上班时间为早上 9 点—晚上 11 点（若有会务用餐或包房用餐，以宾客离店时间为准），若在其余时间段有宾客需要服务（夜宵），由酒店当班的大堂副理提供服务。



3.3 提供店内范围寻人服务

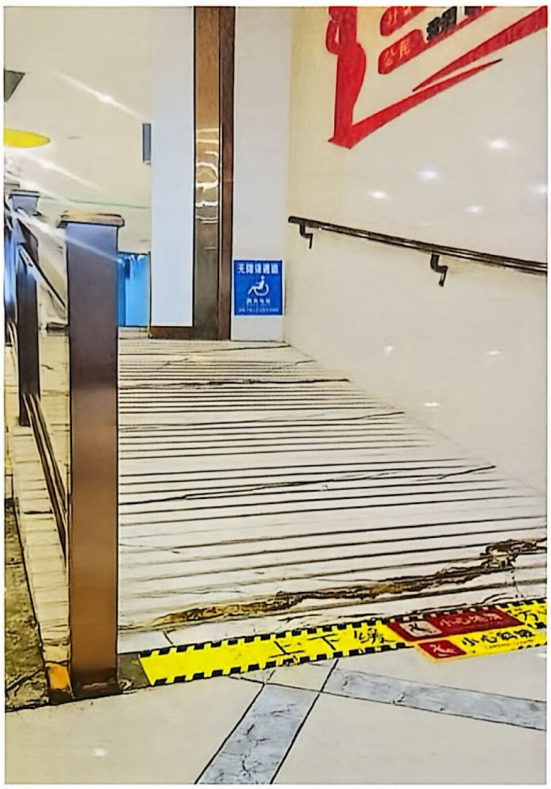


3.4 提供待客预定飞机票、火车票，安排出租车服务。



扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

3.5 为残疾人提供特殊服务

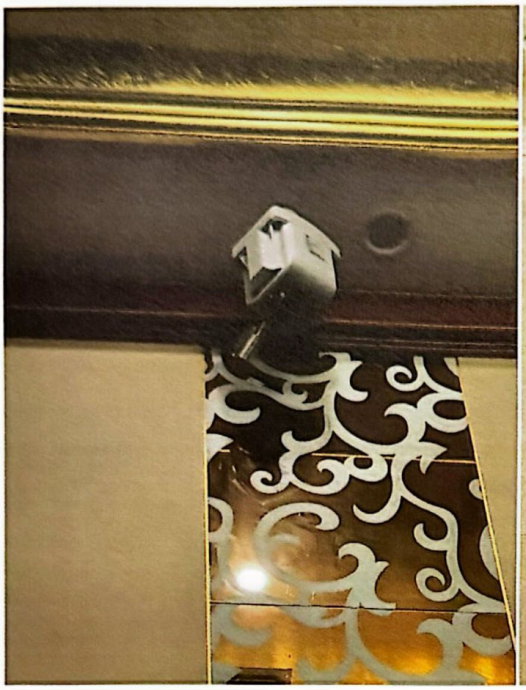


3.6、3.7、3.8、3.9 服务台提供宾馆宣传服务、价目表、本市交通地图、国内、国际长途电话、就医服务、代售邮票、代发信件等业务。



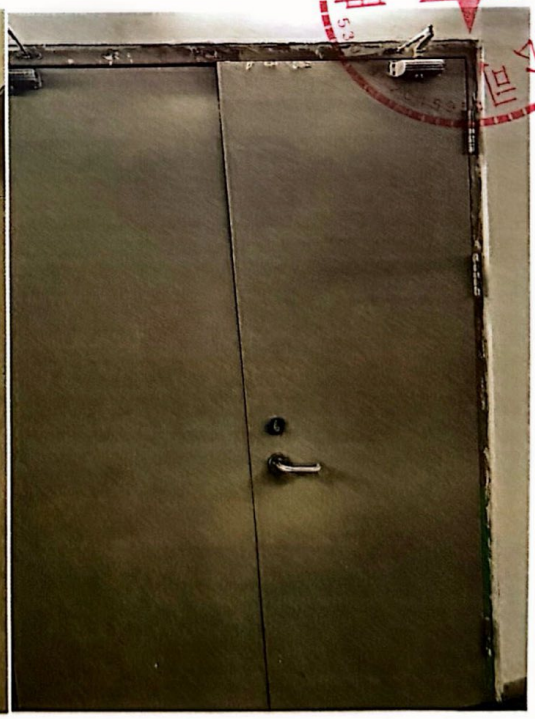
4. 安全、消防设施设备

4.1 设有安全门锁、防盗链、应急疏散图









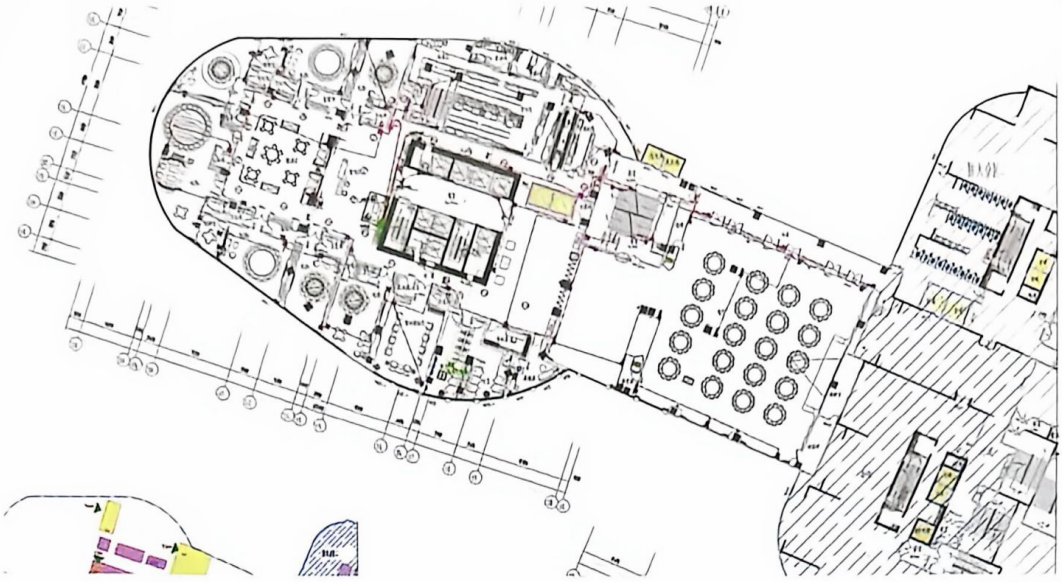








扫描全能王
3亿人都在用的扫描App



喜悦酒店提供的餐饮服务和会议服务都在同一楼层，酒店有安保人员 24 小时定点巡视，存在安全隐患会第一时间处理并向上报备，同时酒店备有消防控制室、监控室，都可以在第一时间解决处理问题。

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App