



## STEWARD DEL HOTEL

Este departamento es fundamental en la operación de A&B por razones de saneamiento y limpieza, así como del mantenimiento de equipos y maquinaria, Antes, el personal que realiza esta tarea dependían directamente del Chef de cocina, pero hoy, por razones de profesionalización, manejo de los colaboradores, la administración de equipos y maquinarias nace un nuevo ejecutivo para dirigir este departamento, el **Chief Steward**.

El trabajo del departamento Steward comprende desde lavar platos y utensilios hasta limpiar las superficies de trabajo y los electrodomésticos. Los **stewards** trabajan en estrecha colaboración con el **personal de cocina** y son esenciales para garantizar que todo esté limpio y listo para su uso. También se encargan del montaje, decoración y desmontaje de los eventos de Banquetes.

### ACTIVIDADES DEL AREA DEL STEWARD.

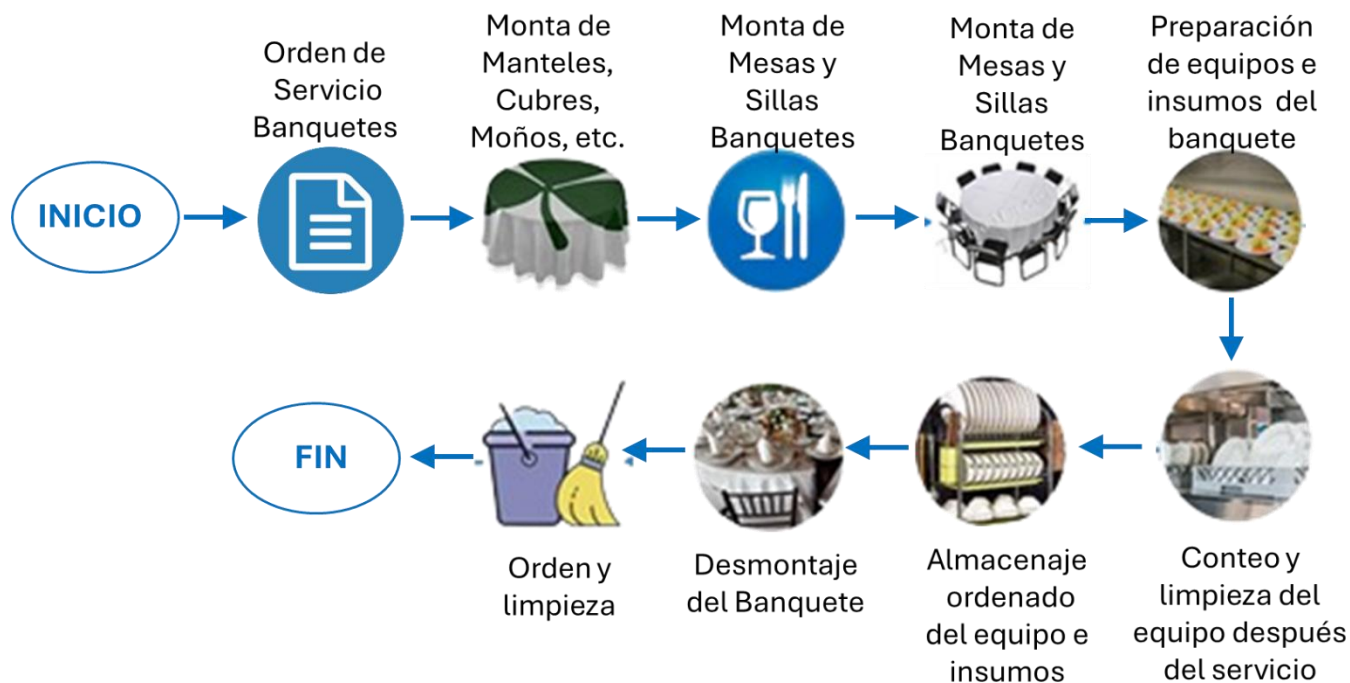
1. Lavado y desinfección de Anaqueles de Secos.
2. Lavado y desinfección de Botes de basura.
3. Refrigeración, Congelación y sus Anaqueles.
4. Lavado y desinfección de Campanas y sus filtros.
5. Limpieza y desincrustación de todo tipo de Hornos.
6. Lavado y desinfección de las Máquinas de Hielo.
7. Lavado y desinfección de Mesas, Repisas, Tarjas, Percheros, Muebles, Carritos de Acero, Esqueletos, Carros Calentadores, Rampas y otros.
8. Lavado y desincrustación de Utensilios de Cocina.
9. Lavado y desinfección de Dispensadores de Agua, Jugueras, Graniteras, Cafeteras.
10. Lavado y desinfección de Cortadora, Rebanadora, Extractor de Jugos, Laminadora, Batidora, Turbo. Limpieza Y Desinfección, Equipos Eléctricos.
11. Limpieza y desinfección de Planchas, Parrillas, Quemadoras, Estufas, Freidoras, Estufones, Salamandras, Freidoras, Grill.
12. Lavado y limpieza de Pisos, Paredes y Techos de las áreas de cocina.
13. Lavado de Trampas grasas.
14. Lavado y desinfección de Cámara de Desechos.
15. Limpieza y Desinfección de Refrigeradores, Maquina Lava Loza
16. Lavado y Desinfección de Plásticos, Taras, Hawaianas, Tarimas, Sillas, Periquerías, Papeleras, Escurridores, Exhibidores Y Porta garrafones.
17. Limpieza y Desinfección de la Cristalería y Loza.
18. Servicios de Restaurantes, En Back para Buffet antes de las Aperturas.
19. Bufeteros. Servicios de Restaurantes, En Front para el Buffet antes de las Aperturas.
20. Servicio en back cocinas.

### MONTAJE DE BANQUETES.

1. El departamento Steward mantiene el control del inventario de los utensilios y equipamiento de Banquetes.
2. Steward realiza el montaje del banquete según la Orden de Servicios.
3. Prepara todo el plaqué, cristalería, vajillas, insumos y equipos para el servicio.
4. Realiza el montaje del banquete.
5. Terminado el banquete recoge, cuenta y almacena todos los insumos y equipos.
6. Desmonta el salón.



## SECUENCIA DEL STEWARD EN BANQUETES



Este contenido es colaboración de [HotelProce.com](http://HotelProce.com). Si deseas colaborar con nuestro sitio o tienes preguntas, dudas o comentarios, escríbenos a [contacto@hotelproce.com](mailto:contacto@hotelproce.com). Te estamos esperando