



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.

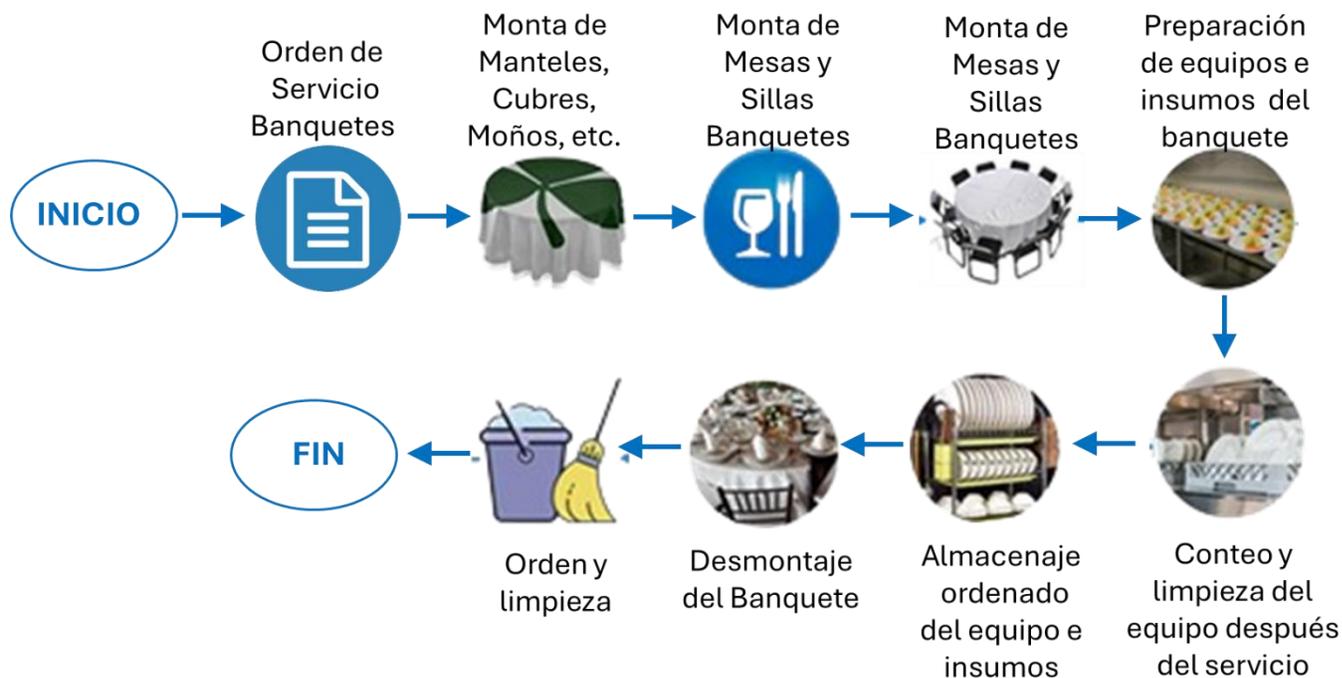
1. Lavado y desinfección de Anaqueles de Secos.
2. Lavado y desinfección de Botes de basura.
3. Refrigeración, Congelación y sus Anaqueles.
4. Lavado y desinfección de Campanas y sus filtros.
5. Limpieza y desincrustación de todo tipo de Hornos.
6. Lavado y desinfección de las Máquinas de Hielo.
7. Lavado 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, Periqueras, 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. Si deseas colaborar con nuestro sitio o tienes preguntas, dudas o comentarios, escríbenos a contacto@hotelproce.com. Te estamos esperando