

أما شف الصلصة فعمله الرئيسي تحضير جميع أنواع الصلصة المصاحبة لأنواع الطعام . غير ان شف طهي الأسماك فإنه لا يقوم فقط بطهي مختلف أنواع الأسماك بل ويتولى أيضا إعداد جميع أنواع الصلصة والأصناف الأخرى (خضراوات مثلا) المصاحبة لأطباق الأسماك .

كما يقوم شف الخضراوات بإعداد أطباق الخضراوات بجانب تخصصه في إعداد مختلف أطباق البيض هذا بالإضافة إلى تزيين وزخرفة الأطباق .

وهذا و يقوم شف المحمرات roast chef بقلي جميع أنواع اللحوم والبطاطا والخضراوات والإشراف على مختلف عمليات التحمير الخاصة به .

أما شف الحساء soup chef فإنه يتولى طريقة تحضير مختلف أنواع الحساء ... الحساء الخفيف - حساء الكريمة - الحساء الكثيف الخ هذا بالإضافة إلى قيامه بإعداد وتزيين الأصناف المصاحبة للحساء . غير إن شف الحلويات pastry chef فإنه يتولى عملا بالغ الصعوبة ، فالقسم الذي يشرف عليه يتولى إنتاج مختلف أصناف الحلوى والمعجنات والتورته ، والكريمة والجلي ... الخ .

ثانيا : المطاعم Restaurants

وفيها يتم تقديم خدمات الطعام والشراب للضيوف . ولذلك يجب الاهتمام بها وخلق جو شاعري ملائم فيها يتفق وأذواق وميول هؤلاء الضيوف . ويجب مراعاة ما يلي عند تجهيزها :

- أ - أن تكون أرضيتها مفروشة بالموكيت ، والأخشاب ملمعة .
- ب - ان تكون فيها الكراسي والمنضد واللمبات سليمة في إعدادها وتنظيمها .
- ج - ان تكون فيها الإضاءة والتهوية جيدة .
- د - ان تكون ذات ديكور وألوان جذابة ، وعند وضع الأثاث فيها يجب أن تترك مسافات تسمح بالمرور .
- هـ - ان تكون الأدوات المستخدمة فيها متينة وخفيفة الوزن وغير قابلة للصدأ .

ويبين الاطلاع الميداني ان الفنادق الكبيرة الحجم يوجد فيها اكثر من مطعم ، كل منها يتخصص بنوع معين من الطعام والشراب : مطعم يقدم المأكولات المحلية ، ومطعم يقدم الأطعمة الإيطالية ، وآخر يقدم الأطعمة الصينية الخ .

ثالثا : البارات Bars

وفيها يتم تقديم المشروبات بأنواعها الكحولية والغازية والمنبهة والأطعمة الخفيفة . ويراعى عند تجهيزها ما يلي :

- أ - أن تكون الإضاءة فيها خافتة .
- ب - أن يكون ديكورها منسجما مع الأثاث الموجود فيها .
- ج - أن تتوفر فيها مقاعد وموائد بمواصفات خاصة .

- د - ان تتوفر فيها أحواض وثلاجات .
هـ - أن يوجد فيها أماكن مخصصة لعرض المشروبات .

رابعاً: خدمة الغرف Room Services

ويتولى قسم خدمة الغرف مسؤولية تقديم الأطعمة والمشروبات إلى الضيوف النزلاء في غرفهم ، ويعتبر مسؤولوا الخدمة في هذا القسم مثل مسئولو الخدمة في المطعم . ويستمر العمل في هذا القسم طوال ٢٤ ساعة يوميا ، ويقوم الأفراد العاملين فيه بتوصيل ما يطلبه الضيوف النزلاء من طعام وشراب إلى غرفهم وذلك بعد قيام هؤلاء الضيوف بانتقاء ما يفضلونه من أطعمة ومشروبات عن طريق القائمة الموجودة في كل غرفة من الغرف والتي تبين أنواع الطعام والشراب المتوفرة في الفندق وأسعارها . وهذا النوع من الخدمات يعكس مدى اهتمام إدارة الفندق بالضيوف واعطائهم انطباع إيجابي عن الفندق بهدف كسبهم وضمان عودتهم مستقبلا إلى الفندق .

خامساً : كافيتيريا الأفراد العاملين في الفندق Employee Cafeteria

ويقدم هذا القسم وجبات غذاء مجانية للأفراد العاملين فقط أثناء عملهم في الفندق يتم تناولها في مواعيد محددة . ويعمل في هذا القسم مسئول عن طعام العاملين الذي يقوم بالتعاون مع رئيس الطهاة بتحديد الوجبة التي سوف تقدم للأفراد العاملين يوميا .

قسم تقديم خدمة طعام
Catering Department
سادساً : قسم التجهيز والتخزين
~~Steward Department~~

ويقوم هذا القسم بتأجير قاعات الفندق لغرض إقامة الحفلات أو المؤتمرات أو لقاء رجال الأعمال أو حفلات الزواج أو أعياد الميلاد أو أعياد رأس السنة الخ ويتناسب حجم هذا القسم طردا مع عدد وحجم قاعات الفندق .

ويساهم هذا القسم في تحقيق قدر كبيراً من الإيرادات الكلية للفندق تصل إلى ٣٥% . فهو يعمل على تشغيل قسم الأطعمة والمشروبات عن طريق تأجير قاعات الفندق ، وعلى تشغيل غرف الفندق أحيانا وخاصة في حالة انعقاد المؤتمرات أو الاجتماعات داخل الفندق .

ويعتبر مسؤولا عن هذا القسم مديرا يسمى قسم تقديم خدمة الطعام الذي يقوم بمقابلة النزلاء والاتفاق معهم على حجز القاعة وقوائم الطعام وكل ما يتطلبه الحفل أو المؤتمر أو الاجتماع عن طريق عقد يلتزم به كلا الطرفين .

ويجب على مدير هذا القسم أن يكون على دراية كافية بفن البيع وقوائم الطعام . ويقوم مدير هذا القسم بطباعة أخطار الحفلة أو المؤتمر أو الاجتماع بعد إتمام التعاقد على الحاسب الإلكتروني ، ثم يتم تصويره عدة صور بهدف توزيعها على أقسام الفندق ذات الصلة .

سابعاً : قسم التجهيز والتحضير Steward Department

ويتولى مسؤولية هذا القسم سف التجهيز والتحضير ويعاونه مساعد ومجموعة من المشرفين وعمال النظافة وعمال غسل الأدوات وعمال الفضية وعامل القمامة . وتتمثل مسؤولية هذا القسم بتجهيز كل ما يلزم لتحضير الأطعمة والمشروبات من أدوات ، وأجهزة خاصة بالمطبخ من أفران وثلاجات وماكينات تنظيف ، وتجهيز أدوات البوفيهات ... الخ .

ويقوم شف هذا القسم بأداء مجموعة من المهام والواجبات أهمها ما يلي :

- أ - الإشراف على رؤساء الورديات وتدريب العاملين على كإيفية القيام بتنظيف الأدوات مع مراعاة الاستعمال الصحيح حتى لا يتسببوا في أي خسائر .
- ب - إعداد كشوفات حضور الأفراد العاملين في قسمه .
- ج - التأكد من وجود الأدوات في المطبخ بناء على قوائم الطعام .
- د - إعطاء تعليمات لكل وردية بالأعمال المطلوب منها .