

LAS SINGULARIDADES DE CADA OFICIO: CAMARERO

# LA COMANDA

## DEL SALÓN PARA LA COCINA



La comanda es la herramienta de comunicación entre el camarero y los otros sectores del restaurante como la cocina, el bar y la caja. Puede ser analógica o digital, pero, sin importar el método, hay una manera universal de organizar la información. Una comanda bien tomada nos permitirá, entre otras cosas, que algún compañero le alcance los platos a nuestra mesa si estamos muy atareados.

Es importante **tomar la comanda en orden**. Aquí tienes una check-list para practicar y no olvidarte de ningún ítem de la comanda. En la check-list encontrarás todo lo que necesitas incluir en la comanda, en el orden que corresponde ponerlo.

CHECK	QUÉ DEBEMOS INCLUIR EN LA COMANDA (en orden de aparición)
<input type="checkbox"/>	Nombre de quien atiende la mesa
<input type="checkbox"/>	Fecha
<input type="checkbox"/>	Número de mesa
<input type="checkbox"/>	Cantidad de personas sentadas a la mesa (pax)
<input type="checkbox"/>	Bebidas
<input type="checkbox"/>	Entradas
<input type="checkbox"/>	Platos para niños
<input type="checkbox"/>	Platos principales
<input type="checkbox"/>	Postres
<input type="checkbox"/>	Posibles alergias
<input type="checkbox"/>	Cambios en la comida

