

EL SERVICIO

# EL BRIEFING

LLEGAR BIEN PREPARADOS

El briefing es una reunión que se hace antes de empezar el servicio, donde se comunican las novedades del día: los faltantes, los platos o tragos que hay para recomendar, los eventos y reservas que pudiera haber ese día, etc. También es un buen momento para exponer propuestas o mejoras. Es muy importante para empezar el servicio bien organizados y prevenir posibles inconvenientes.

## INSTRUCCIONES DE USO

Completa con la información que traerá al briefing cada área del establecimiento como se muestra en el ejemplo. Si tienes dudas, puedes consultar los libros de nuestra colección **FOOD & SERVICES**, particularmente en el capítulo de **BRIEFING**.

## ¿QUÉ INFORMACIÓN PRESENTA CADA ÁREA EN EL BRIEFING?

- **Bartender** *qué tragos nuevos hay o son ideales para recomendar hoy (porque, por ejemplo, tienen algún ingrediente de estación).*
- **Hostess** .....
- **Camarero** .....
- **Cocina** .....
- **Sommelier** .....
- **Barista** .....
- **Encargado** .....

### LO QUE QUEREMOS QUE RECUERDES

El briefing será nuestro mapa durante el servicio: allí encontraremos toda la información que hará más sencillo nuestro trabajo. Si en el lugar en el que trabajamos, no se realiza un briefing diario, es importante que seamos proactivos y nos acerquemos a las áreas correspondientes para conocer la información valiosa para el día.