

기물관리 및 식기세척원 업무 스케줄표

필요인원 산정 기준	기본 업무 시	수라 주말/30/30 이상 예약 시명	연회 1건 50명 기준/주말 기준	연회 2건	연회 1건100명 이상	연회 2건 이상
근무 인원	오전1 오후1	오전1/ 중간 조 영업 상황에 따라 추가	행사 시간에 추가1인	행사 시간에 따라 2인 추가	행사 성격과 시간 따라 주방장과 논의 후	행사 성격과 시간 따라 주방장과 논의 후

기본 시간에 따른 분류		수라 행사		연회장 행사	
시간	항목	점심	저녁	점심	저녁
7:00	전일 기물 정리 및 디시 워싱,				
8:00	전일 기물 정리 및 디시 워싱,	기물 준비		기물 준비	
9:00	백 사이드 정리 정돈	기물 준비		기물 준비	
10:00	점심 행사 기물 준비	기물 준비		기물 준비	
11:00	수라 조찬 철수				
12:00	연회 기물 및 셀팅/수라 점심 영업 지원				
13:00	조찬 행사 정리 및 DISH WISHING	정리 정돈			
14:00	연회 점심 행사 정리 시작	정리 정돈	기물 준비	정리 정돈	기물 준비
15:00	연회 오후 행사 준비 및 셀팅		기물 준비		기물 준비
16:00	연회 오후 행사 준비 및 셀팅				
17:00	오전 업무 정리				
18:00	수라 오후 영업 지원				
19:00	수라 오후 영업 지원				
20:00	익일 업무 체크 및 기본 업무				
21:00	주방 정리	정리 정돈			정리 정돈
22:00	각 업장 정리정돈	정리 정돈			정리 정돈

조별 업무 내용		수라 행사		연회장 행사		
시간	오전 근무 시간	오후조	오전 업무	오후 업무	오전 업무	오후 업무
7:00	오전조	오후조	전일 기물 정리 정돈		연회 행사 준비	
8:00			전일 기물 정리 정돈			
9:00			전일 기물 정리 정돈			
10:00			조찬 정리 정돈			
11:00			조찬 정리 정돈			
12:00			식사 및 휴게 시간			
13:00			점심 영업 지원	점심 영업 지원		
14:00			주방 정리 정돈 및 청소	점심 영업 지원		
15:00			창고 및 주변 정리 정돈	창고 및 주변 정리 정돈		
16:00			인수인계 및 기물 관리	인수인계 및 기물 관리		
17:00	오후조		식사 및 휴게 시간		연회 행사 준비	
18:00			저녁 영업 지원			
19:00			저녁 영업 지원			
20:00			익일 조찬 준비			
21:00			주방 청소 및 정리			
22:00			업무 마감 사항 체크 및 기물 관리			

항목에 따른 업무	장소	내용	위치	비고	시기
조찬 준비	다향	뷔페 접시,소기를 올리기	수라 백사이드	저녁 행사 종료 시점	정시/매일
		핫디쉬 기물 셀팅/기타 사항	정해진 뷔페 테이블	당일 주방장 지시에 따른 준비	정시/매일
조찬 정리	주방	팬츄리 정리/핫 기물 정리	뷔페 테이블	홀 조찬 종료 시	정시/매일
		뷔페 소기를, 접시 정리	수라 백사이드		정시/매일
점심/저녁 영업 지원	주방	영업전 주방 정리 정돈	주방 지역	바닥 청소/주방 정리	정시/매일
		주방 기물/기기류 청소/쓰레기 정리	정 위치로 정리	스팀기기,백사이드,싱크대	정시/매일
		주방 백 사이드	기물 정위치 정리/기물 선반 정리	주방 백사이드의 정 위치	
기물 정리	수라 백사이드	필요 외 물품 정리 및 간이 주방 바닥 청소	1층 수라 백사이드/간이 주방	영업 외 시간에 시행	주2회
	글라스 웨어	핸드링 후 정 위치 옮기기	그랜드 볼룸 백사이드	글라스 별 분류 정리	수시
	차이나 웨어	핸드링 후 정 위치 옮기기	각 아이템 별 위치	주방장 협조 공간 지정 위치	수시
	실버 웨어	핸드링 후 정 위치 옮기기	그랜드 볼룸 백사이드	분류 정리	수시
	차량 디쉬	핸드링 후 정 위치 옮기기	각 아이템 별 위치	주방장 협조 공간 지정 위치	수시
청소	세제 및 청소 도구	정 위치 정리	주방 옆 창고	세제 별 용도 확인/보관 방법 숙지 사용	주1회 정리
	주방 바닥	세제를 이용한 청소	주방 전체 바닥	점심/저녁 주방장과 시간 조율 후 시행	일 2회
	스토브	전용 세제를 이용한 청소	스토브 전체	화학약품 사용 시 고지 하기	일1회/일 영업 종료 시
	주방 기기류	용도에 맞는 청소 방법	스팀 기기,냉장,냉동 표면,냉각기 . .	주방장의 요청 시	요청 시
기물 관리	스튜어딩 창고	잔반 정리,세제 정리,물품 정리	창고 내부,지정된 쓰레기 분류 장소	공용공간의 확보	수시
	주방 백사이드	접시류,뷔페 기물류,기기류	정 위치로 정리	커버 하기,싸이즈 별 분류 적재하기	수시
	주방 기물 관리	기물의 손상 여부 파악 기록 하기	전 위치로 정리		
	서비스 기물 관리	글라스 류,차이나류,뷔페 웨어류 . .	전 위치로 정리	손실 보고서 기록 하기/장소 지정	주1회 정리
	기기류 관리	기기의 정 작동 상태 확인 하기	정위치	스튜어딩 기기에 대한 체크	수시
업무 마감 시 체크 사항 및 인수 인계사항	백사이드 기물 관리	모든 기물류에대한 정위치 및 손실 체크	주방 백사이드 물품		주 2회
	주방	청소 상태,디쉬워셔의 작동 상태와 싱크대,팬츄리 품목의 적정 보관 상태,스튜어딩 물품의 보관 상태 선반의 물품 위치의 적정 상태,익일 업무 준비 상태, 각 업장의 익일 업무 준비 상태		각 영업장의 부여받은 정리 상태,부여받은 업무의 진행 상태의 여부	작업 지시서 활용
	주방 외	각 영업장의 부여받은 정리 상태,부여받은 업무의 진행 상태의 여부		부여받은 백사이드의 정리 및 적정 관리상태	업무 체크 리스트 활용