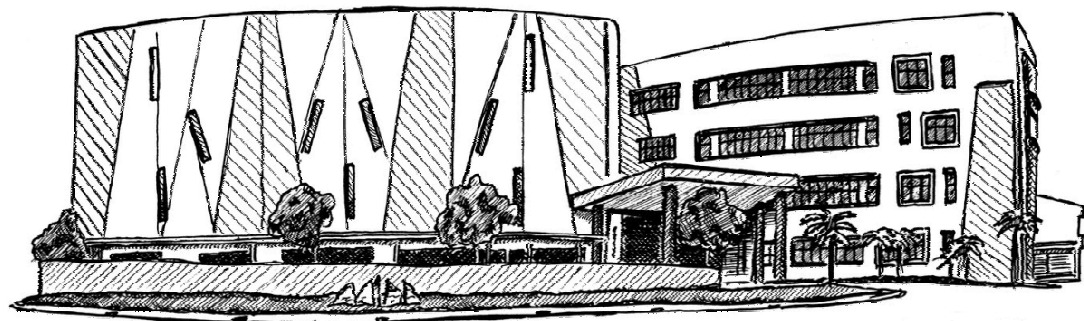




Utilidades Camarero Cocina

Diciembre 2.015

5 de diciembre de 2.015



Utilidades Camarero Cocina

Dialogo a través del sistema StarPL



Es muy importante que el dialogo que exista entre los camareros y la cocina sea lo más fluido y fácil posible.

The screenshot displays the StarPL interface for kitchen management. It features a central order list with columns for quantity, item name, and status. A red box highlights a specific order for 'CHULETA TERNERA' with a quantity of 5. A callout box points to this order, stating: 'En el llamador de Cocina tendríamos todo lo que se ha pedido por los diferentes camareros, sin embargo por las **impresoras de Cocina** se debe enviar las comandas en el orden que se tienen que realizar (primeros/segundos/...) instrucciones ...'. Another callout box points to a green checkmark next to the order, stating: 'Confirmar el plato que ya está hecho por la cocina'. The interface also shows a sidebar with various icons and a top navigation bar.

En el llamador de Cocina tendríamos todo lo que se ha pedido por los diferentes camareros, sin embargo por las **impresoras de Cocina** se debe enviar las comandas en el orden que se tienen que realizar (primeros/segundos/...) instrucciones ...

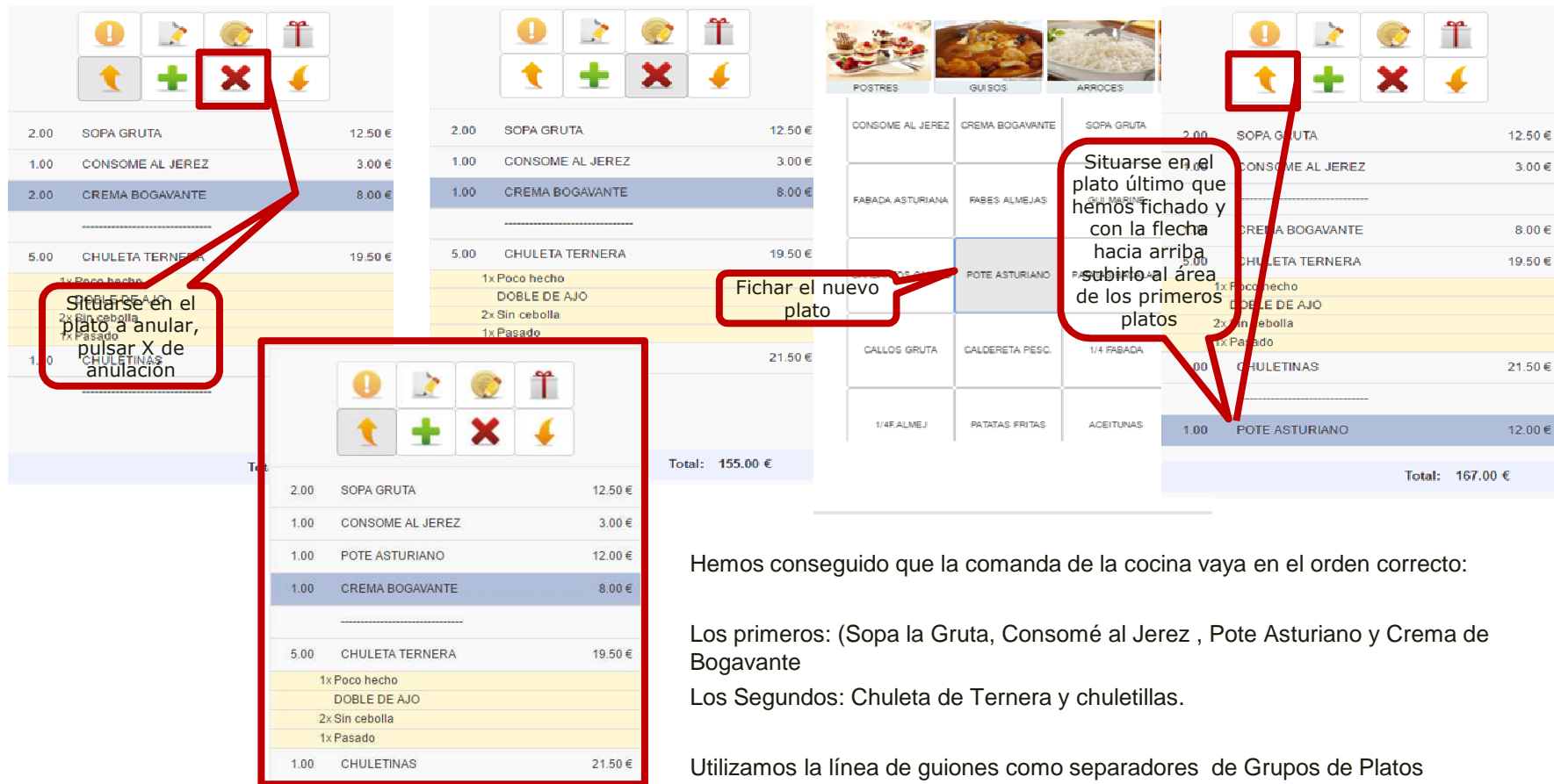
Confirmar el plato que ya está hecho por la cocina

Utilidades Camarero Cocina

Me cambian un primero cuando ya se habían pedido los segundos

El camarero está recibiendo la comanda y cuando va ya por los segundos platos, uno de los comensales le anula un plato de los primeros y desea sustituirlo por otro diferente. Menos mal que aún no se había enviado la comanda a la cocina.

Muy sencillo, anula el primer plato y a continuación situado en las áreas de los primeros marca el nuevo plato, de esta forma a la cocina le van totalmente ordenados. Quiere que se le cambie la Crema de Bogavante por Pote Asturiano



Situarse en el plato a anular, pulsar X de anulación

Fichar el nuevo plato

Situarse en el plato último que hemos fichado y con la flecha hacia arriba subirlo al área de los primeros platos

Plato	Cantidad	Precio
SOPA GRUTA	2.00	12.50 €
CONSUME AL JEREZ	1.00	3.00 €
CREMA BOGAVANTE	2.00	8.00 €
CHULETA TERNERA	5.00	19.50 €
1x Poco hecho		
DOBLE DE AJO		
2x Sin cebolla		
1x Pasado		
CHULETINAS	1.00	21.50 €
Total:		155.00 €

Plato	Cantidad	Precio
SOPA GRUTA	2.00	12.50 €
CONSUME AL JEREZ	1.00	3.00 €
POTE ASTURIANO	1.00	12.00 €
CREMA BOGAVANTE	1.00	8.00 €
CHULETA TERNERA	5.00	19.50 €
1x Poco hecho		
DOBLE DE AJO		
2x Sin cebolla		
1x Pasado		
CHULETINAS	1.00	21.50 €
Total:		167.00 €

Hemos conseguido que la comanda de la cocina vaya en el orden correcto:

Los primeros: (Sopa la Gruta, Consomé al Jerez , Pote Asturiano y Crema de Bogavante

Los Segundos: Chuleta de Ternera y chuletillas.

Utilizamos la línea de guiones como separadores de Grupos de Platos



Disclaimer

El presente informe/documento es estrictamente confidencial y de uso interno de la Sociedad, y no podrá ser entregado, ni permitirse el acceso a terceros o hacer referencia al mismo en comunicaciones sin nuestro consentimiento previo por escrito.

Este documento ha sido preparado con fines exclusivamente informativos (nunca con carácter contractual) y refleja una serie de observaciones de carácter general sobre Class One.

Class One no acepta ningún tipo de responsabilidad frente a la Sociedad ni frente a ningún tercero como consecuencia de las decisiones o acciones que pueden ser adoptadas por la Sociedad basándose en el contenido de este documento.

En caso de contradicción o conflicto entre la versión electrónica y el documento físico, prevalecerá el documento físico.