**חברת אימפריה שקבוצתה כוללת את החברות:**

**תימין קייטרינג למהדרין, גידי יון השכרת ציוד לאירועים**

**בפריסה ארצית**

**דף עזר לארגון עריכה והגשה סעודת שבת חתן**

1. מקבלים את הסעודה שבושלה באותו יום במצב פושר.

2. מחכים שהאוכל יתקרר ושמים במקרר (לא במקפיא).

3. מכינים פלטת שבת עם או בלי שעון שבת.

4. בוחרים תפריט שיוגש באותו הערב ושעה לפני שמים ע"ג הפלטה.

5. שאר האוכל שיוגש בשבת משאירים במקרר.

6. בשבת – חוזרים על הפעולה שבסעיף 4.

**דף עזר לארגון עריכה והגשה**

1. סלטים + שתייה למקרר (בקיץ עדיף לשים את השתייה במקפיא).

2. עריכת שולחנות, מפות, מפיות, צלחות, כוסות, מזלג, סכין.

3. הכנת סלטים בצלוחיות מוכנות להגשה לדוגמה: אם סוכם על 6 סוגי סלטים, להכין 6 צלוחיות מטבוחה וכן הלאה.

4. להוריד מגשי בשרים ותוספות ולשים על הפלטה (שעה לפני קבלת קהל שלא ישרף).

5. 1/2 שעה לפני שהקהל מגיע לשים סלטים על השולחנות (חוץ מחומוס כי הוא משחיר) כולל כפיות.

6. בהגיע הקהל לשים שתייה על השולחנות.

7. בתאום עם המזמינים להוציא תוספות וחומוס (אם יש בהזמנה ע"ג החומוס לשים שמן, פטרוזיליה ופפריקה).

8. במהלך האירוע יש להציב שולחן 80/80 ס"מ וע"ג מיחם במצב שבת וכל הפרודוקטים להכנת קפה שחור/תה נענע/סוכר/סוכרזית ועוגות.

9. לא לשכוח להצטייד עם מספריים לחיתוך האל בד (מפות), וסכין לחיתוך לחמים.

**הערה כללית: במידה והשירות יינתן ע"י החברה המספקת, כל האוכל שישאר יינתן למזמינים.**

**חשוב: קודם כל תוספות ולאחר מכן בשרים 2-3 תוספות על כל שולחן, 2-3 בשרים על כל שולחן, במרוכז!!!**

**הערות כלליות**

**א. יש לחבר את המקרר לשקע שעתיים לפני שהמוביל מגיע.**

**ב. יש לחבר את פלטות החימום 1/2 שעה בטרם ההספקה.**

**ג. יש להרתיח מים במהלך הסעודה ולאחר מכן להעביר למצב שבת.**

**ד. יש להציב את השולחנות והכיסאות בטרם ההספקה.**

**ה. במידה ובתפריט יש הזמנת דגים יש לספק את הדגים לפני הגשת תוספות ובשרים, ולאחר סיום ההגשה וסיום הסעדת הדגים יש לפנות את צלחות הדגים + הסכו"ם.**

**חשוב: בתפריט עם דגים יש לשים צלחת מנה ראשונה וסכו"ם כפול.**

**ברכות,**

**גידי יון**