

Indholdsfortegnelse

Kapitel 1 Ordre fra gæsten

1

Ordre fra gæsten

1

Når du modtager en ordre fra gæsten, skal ordren noteres i aptito.

Fremgangsmåden for at modtag en ordre er som følger - I rækkefølge.

Tag styring når du går på bordet - Det kan gæsterne for det meste godt lide. »Skal vi lige starte med nogle drikkevarer?«

1. Tag bestilling på drikkevarer - Fire og send ordre. Er gæsten klar til at bestille hovedret, åbnes bordet igen, ellers hent drikkevarerne. Er det muligt, så start kun med drikkevarerne, så vi får det hurtigt ned, det øger vores meresalg. Husk, tag styring på bordet.
2. Tag bestilling på forretter og hovedretter. Forretter fires først. Du tager din bestilling ved, først at spørge personen på sæde 1, hvad denne ønsker. Husk - Kød først, kartoffel, sauce også sides. Herefter videre til sæde 2. **DU MÅ IKKE TRYKKE FIRE NOGET FØR HELE ORDREN ER I IPADEN!**

Når alle ordre er modtaget, gennemgår du ordren med gæsterne, først sæde 1. Samtidig firer du de retter som skal fires.

3. Når du har gennemgået ordren med gæsterne igen - og firet hvad der skal fires, trykker du send ordre og venter til det gule felt er væk og ordren er sendt. Herefter må du vende ryggen til gæsten, **IKKE FØR**.
4. Når du vender ryggen til dit bord orienterer du dig, i restauranten, er der borde som ser ud til at de har brug for service, er der tallerkner som skal ryddes. Vores gæster må ikke gå fra et bord med
5. Henvend dig i køkkenet og spørg om ordren er modtaget og skær brød til dine gæster.

DU MÅ IKKE VENDE RYGGEN TIL DINE GÆSTER FØR DIN ORDRE ER SENDT. DU MÅ IKKE GÅ VIDERE TIL NÆSTE BORD FØR DIT BORD HAR BRØD OG DRIKKEVARER.

DU MÅ ALDRIG TAGE DIN ORDRE MED OP TIL BAREN, FOR AT AFSLUTTE. ORDRE SKAL LUKKES VED BORDET ALTID.

Har du ikke fuldstændig styr på hvad der er i de forskellige retter og har du brug for at finde ud af noget, som gør at du skal gå fra bordet flere gange, så er du ikke sikker nok, og bliver derfor nød til at fordybe dig yderligere. **STIL SPØRGSMÅL.**