

Kl.3M usługi gastronomiczne

Temat: Obsługa różnych typów gości w zakładzie gastronomicznym.

Zagadnienia do tematu:

1. Powody wyboru zakładu gastronomicznego przez gości.
2. Charakterystyka temperamentów gości.
3. Obsługa gości o różnych typach temperamentów.
4. Siedem modelowych zachowań gości w zakładzie gastronomicznym i sposoby ich obsługi.
5. Zasady obsługi gości specjalnych.
6. Sposoby postępowania kelnera w przypadku obsługi trudnego gościa.

Treść tematu znajduje się w podręczniku na stronach 257-265, proszę wykonać ćwiczenia z podręcznika nr 1,2,3,4 str 265.