

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/249101>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Гостиничное дело

-

1. Расскажите правила подачи блюд в номер. Правила работы с подносом.
2. Определите категорию блюда. Посоветуйте к блюду алкогольный напиток. Начертите схему сервировки стола и обозначьте на схеме предметы сервировки по следующему меню: штрудель яблочный с ванильным соусом.

1. Большинство заказов на обслуживание в номере принимают по телефону. Вежливость при разговоре по телефону - залог того, что у гостя возникает приятное впечатление об отеле.

Сотрудник, принимающий заказ, должен обладать хорошим знанием меню и уметь профессионально вести телефонные переговоры.

Нельзя заставлять звонящего ждать.

Начало телефонного разговора может быть примерно следующим:

«Доброе утро, мистер Стефани! Обслуживание номеров. С Вами говорит Марк. Чем могу быть полезен?»

Называя постояльца по имени, можно вызвать его симпатию, а также убедитесь в том, что заказ будет доставлен в нужный номер.

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/249101>