

Planeeri pulmapeoteenindus 20-le kliendile, koht: enda ettevõttes

Aeg : 7.juuli 2018, 14.00 – 17.00

Kliendi sooviks on istumisega 1 pikk laud, 2-käiku (eelroog, pearoog kahes valikus kohapeal tellimisega) täisteenindusega restoranisaalis, kohvilaud ja tort verandal ning joogibaar.

1. Koosta enda kontrollist/manuaal, mis sisaldaks järgmisi punkte:

- Kirjelda peokohta; mida pead peokohaga täpsutama (arvestades aega, kohta ja ürituse sisu)
- koosta esimene informatiivne teade potentsiaalsetele kelneritele, et koostada töömeeskond
- kellest koosneb töömeeskond (arv, amet, vastutusala/töökirjeldus, erialane ettevalmistus, kuidas jaotad tööülesandeid)
- ürituse planeerimistegevuste ajaline plaan
- Koosta enda tööajataabel
- kuidas annad edasi töömeeskonnale uut informatsiooni (ürituse sisu, toitude ja jookide kohta), tööülesannete muutumist
- milliseid ohuolukordi näed antud ürituse korraldamisel ning kuidas neid ennetada ja nende puhul tegutseda
- kirjelda, kuidas järgid ja kontrollid üritusel toiduohutusnõuete täitmist
- kuidas vastutad:
 - teenindusmeeskonna ettevalmistamise eest
 - töövahendite ja kaupade olemasolu eest
 - klientide vastuvõtmise ning meeskonna teenindusvalmiduse eest
 - toitude ja jookide serveerimise ning ruumide ja laudade puhtuse eest
 - positiivse kliendikontakti hoidmise eest vastutamist
 - teenindusmeeskonna juhendamise võimaluste eest
 - kirjeldab ürituse lõpetamise eest vastutamist
 - pesemisvahendite asjakohase kasutamise ja nõude puhtuse eest vastutamist
 - enesekontrolliplaani täitmise eest
- Koosta tabel ürituse jaoks vajaminevate kaupade ja vahendite nimetuste ning kogustega,
- kirjelda kaupade ja vahendite tellimis- ja vastuvõtmisprotsessi
- Kirjelda, milliseid põhimõtteid jälgid saalitöö korraldamisel
- kuidas kontrollid eelkatet ja saali korrasolekut, mida teed kõrvalekallete korral
- kas ja milliseid õiguseid tuleb jagada töötajatele kassasüsteemi kasutamiseks
- kuidas koolitad kelnereid kassasüsteemi kasutamisel
- kuidas kontrollid tellimuse vastuvõtmist, eelkatte kohandamist
- Kirjelda, kuidas juhendad ja kontrollid jookide ja roogade serveerimist, laudade koristamist ja korrastamist, tööd kohvilauas ning joogibaaris
- Kirjelda tagasisisesüsteemi, rakendamise- ja vastutusvõimalusi antud üritusel
- kirjelda tagasiside kogumist töötajatelt, analüüsi võimalusi ja tagasiside edastamist otsesele juhile ning meeskonnale
- Kirjelda aruandlusprotsessi, selle kontrollimist ja korraldamist
- Kirjelda antud ürituse kassa- ja müügiaruannete: vormistamist, koostamist, kogumist, säilitamist ja esitamist



- Kirjelda arveldustööde ja töötajate töö kontrollimist
- Kirjelda võimalusi teenindussituatsiooni lõpetamise kontrollimisel
- Kirjelda koristustööde muutumise korral teenindusmeeskonna juhendamist
- Kirjelda puhastustööde kvaliteedi kontrollimist

2. Kirjelda teenindajate töö korraldamist ehk koosta teenindajatele ürituse teenindusstandard, mis sisaldaks järgmisi punkte:

- töötajate tööajatabel
- toiduohutusnõuded
- menüü (ka. millal võib sisse viia muudatusi, kellega täpsustatakse muudatusi, kuidas teatatakse asjaosalistele)
- koostöö köögiga (kes – kellega suhtleb)
- saalitöötajate arv/amet ja peamised töökohustused
- saaliplaan (laudade, toolide jm. vahendite paigutus)
- laudade skeemid (mille järgi töötajad katavad laudad), ka. kohvilaud ning joogibaar
- kasutatav kassasüsteem, kassatoimingud ning arveldusprotsess
- kasutatavad seadmed ning nende koolitus- ja kasutamisujuhised
- ettevalmistustööd punktidenä
- töömeeskonna riietuse ja välimuse kirjeldus
- töömeeskonna tehnilised oskused ja töövõtted (kuidas tagada töövõtete kasutamine), milliseid ümber orienteerumise võimalusi näed
- hoiakuid ja põhimõtteid, mida järgida klienditeeninduses; selgita positiivse kliendisuhete põhimõtteid
- positiivse kliendikontakti alustamine
- klientide vastuvõtmine, suunamine söögisaali ja juhatamine lauda
- klienditeeninduse põhimõtted, kliendi vajaduste välja selgitamine, nõustamine, ettevõtte võimaluste sobitamine antud üritusel
- ürituse toidu- ning joogikaartide tutvustamine ja soovitamine
- antud menüü järgi toitude ja jookide sobitamine ja esitlemine lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest
- eelkatte kohandamine
- portsjonroogade serveerimine (järgides asjakohaseid töövõtteid)
- roogade serveerimine vaagnatelt (järgides asjakohaseid töövõtteid)
- kliendilt tagasiside küsimine ja kogumine toodete, teenuste ja teenindamise kohta (klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt)
- kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalused, lahenduste pakkumise võimalused
- kliendisituatsiooni lõpetamine (positiivse eesmärgiga jätkata kliendisuhet)
- kliendi ettevõtetest lahkumise protsess (positiivset kliendikontakti hoides) sh positiivse kliendikontakti lõpetamine
- kliendi abistamisvõimalused
- teenindusruumide korrastusplaan ja koristustööd
- üritusel kasutatavate vahendite pakkimine, koristustööde muutumise võimalused
- nõude ja vajalike tarvikute pesemisprotsess, nõudepesuvahendite kasutamine
- enesekontrolliplaani järgimine
- Kirjeldab puhastustööde korraldamist