

NORME DI COMPORTAMENTO IN SALA

1. EVITARE RAGGRUPPAMENTI DI PERSONALE E CONVERSAZIONI SUPERFLUE;
2. PARLARE SEMPRE CON TONO DI VOCE BASSO E SOLO PER MOTIVI DI LAVORO;
3. SALUTARE SEMPRE CON SORRISO IL CLIENTE;
4. MANTENERE UN'ANDATURA COSTANTE E SPEDITA MA SENZA CORRERE;
5. RISPETTARE I PERCORSI DI SERVIZIO, MANTENENDO LA PROPRIA DESTRA;
6. SERVIRE SEMPRE CON VASSOIO;
7. NON TENERE MAI LE MANI IN TASCA;
8. LEGGERE LA DISTINTA DEI CIBI PRIMA DEL SERVIZIO;
9. NON SOVRACCARICARSI DI MATERIALE;
10. VERIFICARE, PRIMA DI PORTARLI IN TAVOLA, CHE I PIATTI DI PORTATA SIANO PULITI ANCHE NELLA PARTE INFERIORE.

COME RICEVERE I CLIENTI

1. ANDARE LORO INCONTRO; SALUTARE;
2. INFORMARSI SUL NUMERO DEI COMMENSALI;
3. PROPORRE IL TAVOLO CHE INCONTRA IL LORO FAVORE
4. CONDURRE I CLIENTI AL TAVOLO SCELTO;
5. IL MAÎTRE ~~di~~ DEVE PRECEDERE E FARLI ACCOMPAGNARE DANDO LA PRECEDENZA ALLE SIGNORE E ALLE PERSONE ANZIANE.