

Kasa – otázky

1. Jaký je postup řešení stížností hosta?
2. Vysvětli písmenko A z metody řešení stížnosti.
3. Jak postupuji v obsluze zákazníka?
4. Co to je deployment?
5. Co to je sugestivní prodej?
6. Co nabízíme sugestivním prodejem?
7. Kolik toho můžeme nabídnout na jednu objednávku?
8. Jaké máme omáčky?
9. Jaké nabízíme nápoje?
10. Jaké nabízíme přílohy?
11. Jaké mám maso na prodej?
12. Jaké maso dáváme do sendvičů?
13. Jaké nabízíme sendviče se zinger řízkem?
14. Jaké sendviče nabízíme se stripsy?
15. Jaké je složení twistera?
16. Jaké máme velikosti shakesu?
17. Jaké máme příchutě shakesu?
18. Jaká je gramáž polev do shakese?
19. Jaké máme příchutě latte gusto?
20. Jaké máme velikosti hranolek?
21. Vyjmenuj 5 nikdy?
22. Vyjmenuj 5 vždy?
23. Jak má vypadat uniforma?
24. Jaké můžeme nosit šperky na kase?
25. Co to je HACCP?
26. Třídění rizik bezpečnosti potravin?
27. Jak se můžeme vyhnout biologické hrozbě?
28. Co patří do fyzické hrozby?
29. Co to je křížová kontaminace?
30. Jakou dezinfekci používáme na shakes?
31. Postup mytí rukou
32. Můžeme si mít ruce v rukavicích?
33. Kdy si myjeme ruce?
34. Složení meníček?
35. Rozdíl v menu a boxem?
36. Co to je super servis?
37. Jak se jmenují 3 hlavní pilíře SUS a co pod každý patří?
38. Uklid na kase. Jaká kasa uklízí post mix, jaká stůl a jaká shakes?
39. Co to je FiFo?
40. Kdo je runner?
41. Kdo je packer?
42. Co vše můžeme dát do B-smartu?
43. Jak nabídneš maso navíc ke strips menu?
44. Co to je refund? A jak se provádí?
45. Jak dlouho máme být před směnou na svém pracovišti?
46. Nabízíme zmrzlinu? Popř jakou? A jak se připravuje?

47. V jakém poměru se míchá shakes?
48. Co to je budget/gadget?
49. Co to je GFP?
50. Jak dlouho vydrží dezinfekce v kyblíku?
51. Jak dlouho vydrží shakes v kýblí?
52. Jaké jsou klíčové hodnoty amrestu?
53. Popiš jednu klíčovou hodnotu