

Pasión por el servicio: Órdenes guía

Guía de actividades del entrenador



30 minutos



En esta actividad, se asegurará de que el socio pueda guiar a los clientes a través de los menús de Mixology y hacer pedidos.

OBJETIVO DE APRENDIZAJE

Después de completar esta actividad

los socios deben ser capaces de:

- Hable con el Programa de Mixología

Ofertas de menú

- Transacciones completas de POS

exclusivo de Mixología

DIRECCIONES

Para sacar el máximo provecho de la actividad, planea liderar esto como un 1: 1 ejercicio con un compañero.

La capacitación debe ser dirigida por un

Formador de camareros.

LISTA DE VERIFICACIÓN

• Programe 30 minutos para esta actividad de capacitación

• Revise los siguientes módulos:

- o Pasión por el servicio: Órdenes de orientación

• Asegúrese de tener los siguientes suministros según

aplicabilidad:

- o Pasión por el Servicio: Facilitadora de Órdenes de Orientación

notas

- o Menús de mixología (alcohol, comida aperitivo)

- o Sustitución de Vino QRG

- o Números de asientos y mesas de bar QRG





1 Preparar: presentar la actividad (2 minutos)

Bienvenido a la Pasión por el Servicio: Órdenes Guía. En el transcurso de los próximos 30 minutos vamos a...

- Revisar los menús y las ofertas del Programa Mixology
- Revisar el menú Mixology en el POS
- Revisar la importancia de los identificadores de chit exclusivos de la mixología
- Revisar los números de asientos y mesas

2 Presente: complete el módulo Passion for Service: Guiding Orders (25 minutos)

Complete: Revise el módulo Pasión por el servicio: Órdenes de orientación.

3 Seguimiento (3 minutos)

Diga: Con esto concluye esta actividad.

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cómo describirá nuestras plataformas de bebidas a los clientes (spiritfrees, aperitivo, etc.)? ¿Qué bebidas crees que serán más interesantes para nuestros clientes?

Diga: Asegúrese de tomar algunas notas en su diario de aprendizaje.

¡Bien hecho y gracias por su tiempo y compromiso!

