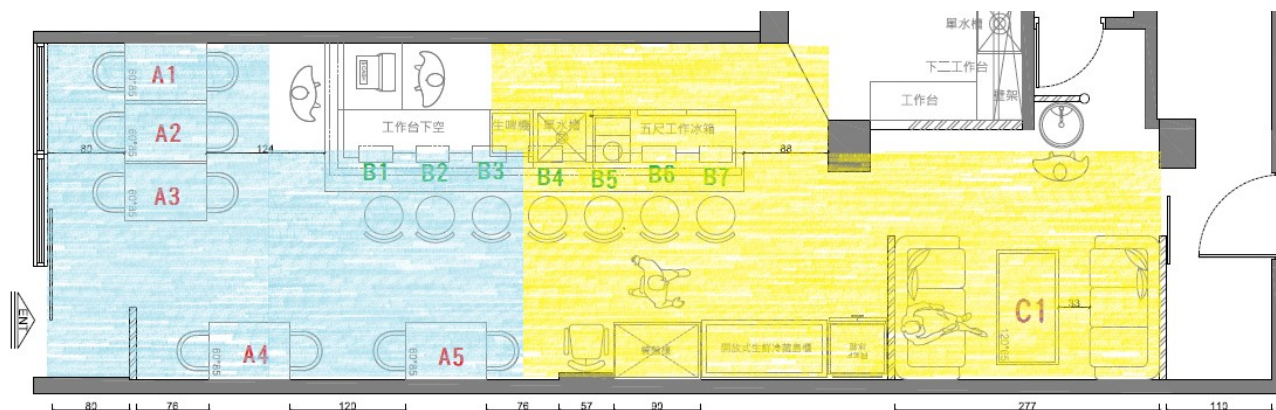


談天 工作流程及動線規劃

一. 區域的工作內容及動線規劃

平日(2 位外場員工)



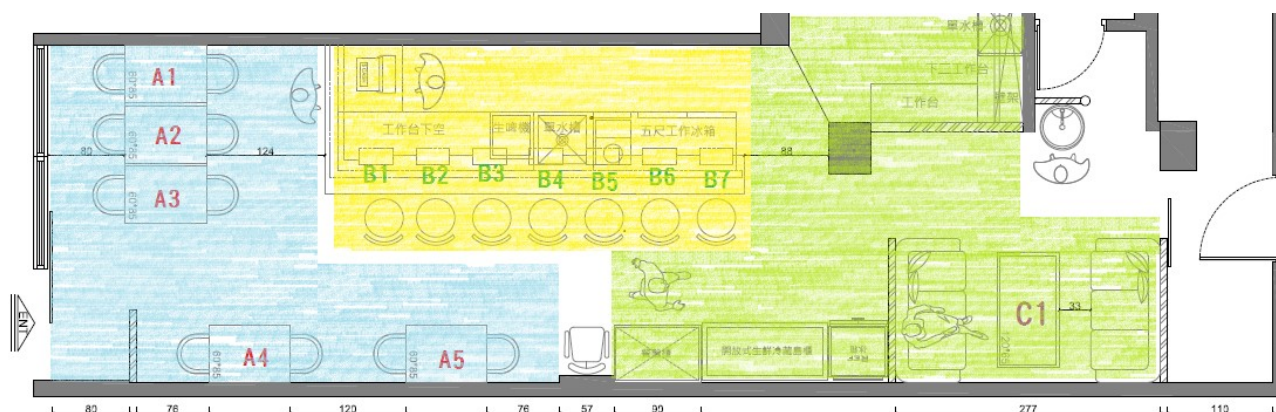
餐台區

1. 拉生啤及準備全場飲料。
2. 負責介紹 B-4~7 區及 C 區桌的用餐方式之介紹及活動。
3. 串料展示區的補充。
4. 負責 B 區後半部及 C 區結帳。
5. 補位負責 B 區的夥伴。

門口區

1. 帶位
2. 接聽來電及確認定位。
3. A 區及 B-1~3 區桌用餐方式之介紹及活動。
4. 推銷停留門外客及發傳單(如店內無客人)。
5. A 區及 B-1~3 區的巡桌和結帳。
6. 補位負責 A 區的夥伴。

假日(3 位外場人員)



吧檯區(假日時)

1. 協助補料與整理食材展示區。
2. 負責 B 區桌的用餐方式之介紹及活動。
3. 結帳及負責全場酒水調製。

備註:

- 餐期間自行抓空檔時間輪流清洗餐具。
- 當忙碌時，不論哪一區的夥伴都能主動補位。
- 如平日兩位上班，約 21:30~22:30，可視現場情況 將 B 區及 C 區之水盤清理。
- 補料
 - (1) 餐期間視現場來客狀況，以昨日的剩餘的為主，如沒有最多補足到 3-5 串即可。
 - (2) 十點過後檯面上如有空盤只需保留 1 串，沒有即可收掉，不需再補入新串叉。

二. 每晚工作流程-平日營業時間:(日~四) 17:30~00:00 ,假日 (五,六)17:30~01:00

- 17:00 著公司規定之圍裙，女生請綁馬尾(如是假日就 11:00 上班)
- 17:10 開班流程
- 17:30 開始營業
- 23:00 最後收客時間(平日) 00:00(假日)
- 23:30 收時空桌餐具 及清潔啤酒機
- 00:00 關班流程(如最後收客都沒客人即可提早)

三. 問候語

當客人進門時

您好, 歡迎光臨

市話來電

您好, 談天串燒, 我是 XXX, 很高興為您服務。

四. 客人進門接待流程

1. 迎賓並主動幫客開門(你好 歡迎光臨)

2 詢問是否有定位->確認訂位大名、人數、電話

3. 帶位後介紹用餐方式之用語

開機器 並告知此為自動燒烤機, 用餐採自助的方式

價錢以串叉的顏色去計算 旁邊冰箱有提供小菜及湯品供取用

我們也提供白飯和特色快炒供選擇, 另外牆上黑板上酒水的部分 第一個部分為無酒精, 第二個部分為啤酒類, 第三為威士忌, 目前第二部分的有做活動為 XXXXXX, 如有需要請告知服務人員。

4. 請客人移動開始取餐->指引客到取餐區, 並介紹及推銷今日串叉。

5. 如客已取滿兩盤, 可告知先回來並教導客如何擺設串叉。

6. 擺設完可介紹

我們有提供玫瑰鹽及胡椒粒 七味粉 可以口味去做調配

另外機器上方為串叉的保溫區 吃完的串叉可放籤筒 旁邊的夾子可調整食材 避免卡住, 雖我強調吃本味 有提供照燒醬 如有需要可告知。