



1313476 진영민  
1313952 장송희

-  소개
-  인테리어
-  메뉴
-  테이블 세팅
-  서비스
-  결론



# 소개



- ✓ 2012년 가을 오픈해 2014, 2015, 2016년  
블루리본 서베이에 수록
- ✓ " 열정적인" 이란 뜻을 가진 파씨오네  
는 가장 신선하고 맛있는 요리를 위해 매  
일 셰프가 직접 엄선한 최상의 식재료로  
그날의 코스 메뉴를 구성한다. 계절에 따  
른 다양한 식재료 변화, 셰프의 열정을 고  
스란히 느낄 수 있는 곳으로 모던함과 클  
래식함이 잘 조화돼 마치 프랑스 가정집  
을 방문한 듯한 편안함과 아늑함이 있다.  
거품없는 가격에 프랑스 본토 음식의 맛  
을 느낄 수 있는 곳이다.

# 소개



- ✓ 우리나라 고급 프렌치 레스토랑을 주도했던 <라미띠에> 출신
- ✓ 미슐랭 3스타 레스토랑인 프랑스 <라르페쥬>, <라스트랑스>에서 스타쥬 (요리를 배우기 위해 레스토랑에 인턴으로 들어가는 것)

**프렌치 요리의 정상에 있었음에도  
더 나은 커리어를 위한 쉼 없는 열정**



## 소개



PASSIONNÉ

FRENCH RESTAURANT

- ✓ 주소: 강남구 신사동 646-23 2층
- ✓ 전화: 02) 546-7719
- ✓ 좌석: 28개 (룸 1개)
- ✓ 주차: 발렛 서비스 (2000원)
- ✓ 시간: 12~15시 / 18~22시



인테리어



## 인테리어: 외관

- ✓ 2층 위치
- ✓ 간판이 조그맣게 있어 눈에 잘 띄지 않음
- ✓ 입구 쪽으로 들어가면 발렛 서비스 부스, 조그만 간판, 방향 표시
- ✓ 방향 표시를 바닥에 적어놓아 인테리어 겸 간판 역할
- ✓ 올라가는 길에 화분으로 장식을 해두어 인테리어 효과

프라이빗한 공간, 소박한 가정집 느낌



## 인테리어: 외관

### 문제점 및 제언

- ✓ 가게 위치 및 외관이 너무 눈에 띄지 않음
- ✓ 별다른 홍보물 없음
- ✓ 외관이 눈에 띄지 않아 기존 고객들만 오고 신규 고객은 오지 않을 것

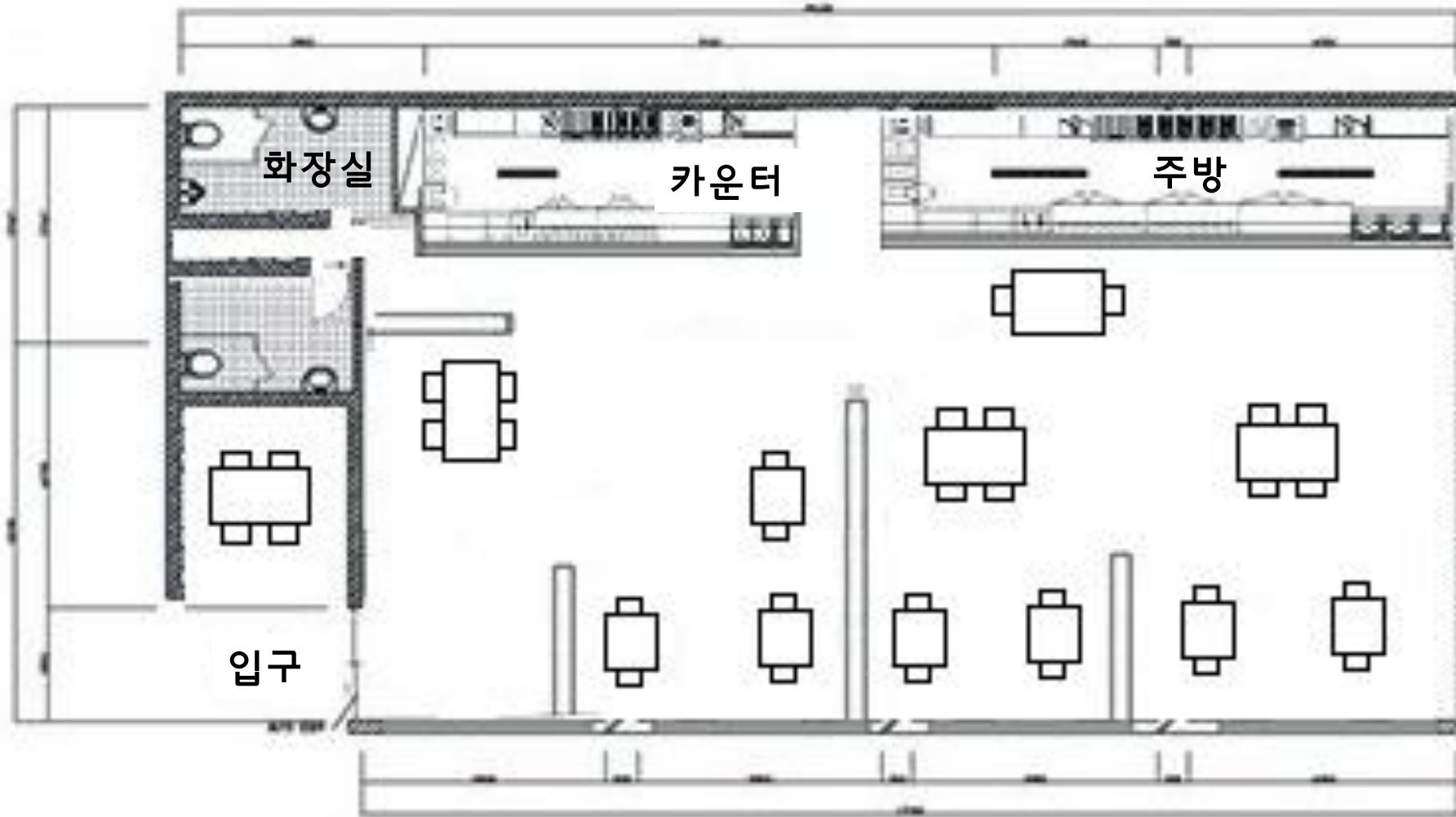
→ 간판 확대 및 위치 선전

단골 고객 강화 및 홍보 토대로 신규 고객 유인





# 인테리어: 도면





## 인테리어: 입구

- ✓ 계단을 올라오면 무늬가 있는 반투명 유리문
- ✓ 문을 열고 들어가면 왼쪽으로 장식용 그릇 선반, 앞쪽으로 코트 걸이, 화초, 벌크통 등 다양한 소품
- ✓ 입구부터 곳곳에 놓인 화초 및 파티션들

자연스럽고 온화한 분위기 연출



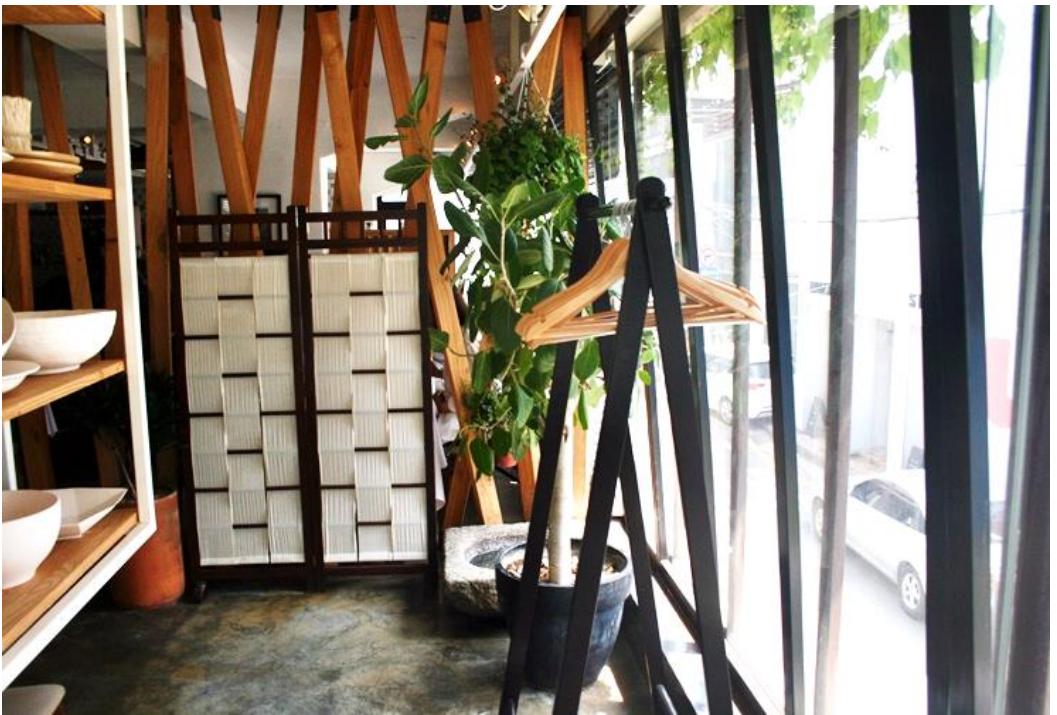
## 인테리어: 입구

### 문제점 및 제언

- ✓ 무늬가 들어간 반투명 유리문으로 막힌 느낌
- ✓ 입구부터 다양한 소품이 많아 난잡
- ✓ 사용하지 않는 코트 걸이

→ 투명 유리문 사용해 좀 더 오픈 된 느낌 연출

전반적인 소품 정리 및 재배열하여 깔끔하게 배치





# 인테리어: 홀 · 룸 · 카운터



## 홀

4인석 테이블 3개, 2인석 테이블 8개로 총 28명 수용 가능 (단체 손님 시 테이블을 붙임)  
테이블 사이 파티션, 화초를 사용해 공간 구분  
선반으로 홀을 두 부분으로 나누어 다른 분위기 연출  
홀 테이블 구조를 수시로 바꿔 변화 꾀함

2인석 테이블 ↑ 공간 효율 ↑



## 룸

4인석 테이블 1개로 총 4명 수용 가능  
룸 안에 옷장이 따로 있어 더욱 프라이빗한 느낌 연출

아늑한 공간을 원하는 손님에게 룸 제공 가능



## 카운터

주방, 음료 준비 테이블과 맞닿아 있음



## 인테리어: 홀·룸·카운터

### 문제점 및 제언

- ✓ 몇몇 테이블의 위치 부적절 (화장실 옆, 주방 옆 테이블)
- ✓ 카운터가 주방 및 음료 준비 공간 사이에 애매하게 있어 동선 불편

→ 테이블 위치 화장실, 주방과 거리 두기

카운터를 입구 쪽으로 배치하기









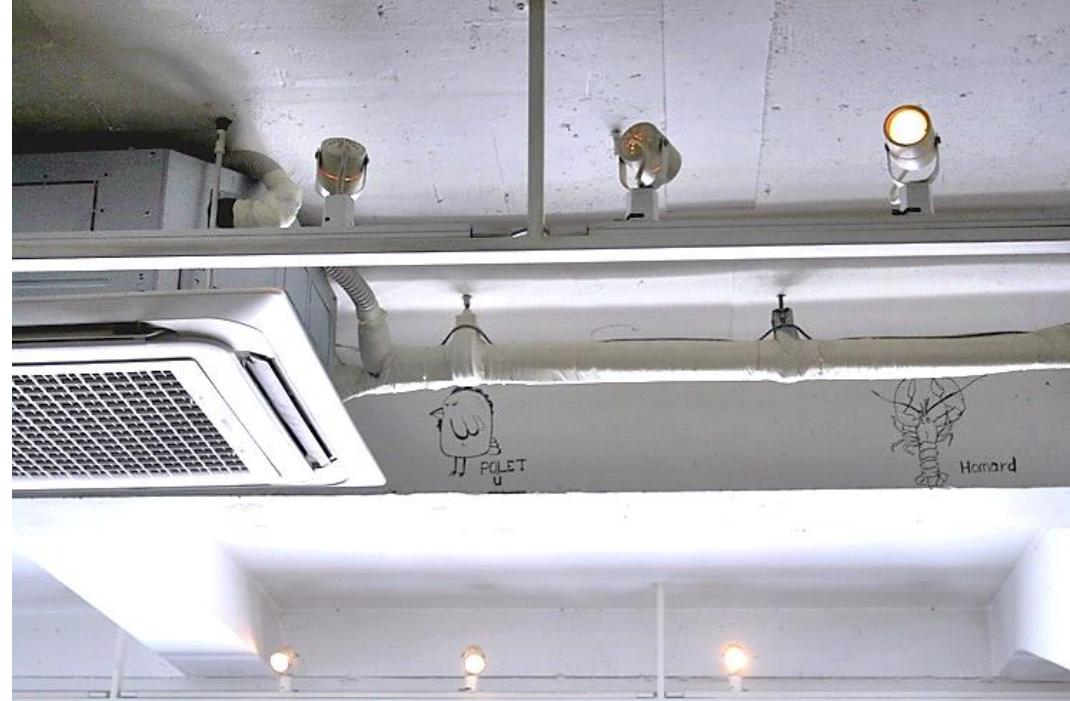




## 인테리어: 천장, 벽면, 바닥

- ✓ 하얀색으로 칠한 노출 천장
- ✓ 콘크리트 느낌의 바닥재
- ✓ 문 입구의 무늬와 같은 벽 무늬 사용해 포인트

넓은 공간 연출, 같은 무늬 사용으로 통일감 및 포인트





## 인테리어: 조명, 채광, 온도, 습도, 소리

- ✓ 할로겐 조명 사용으로 은은한 분위기
- ✓ 홀 천장에 에어컨이 있어 적절한 온도 유지 가능
- ✓ 창문 쪽 테이블 채광 높아 블라인드 설치
- ✓ 차분한 분위기 노래

아늑한 분위기 및 쾌적한 온도, 습도 유지

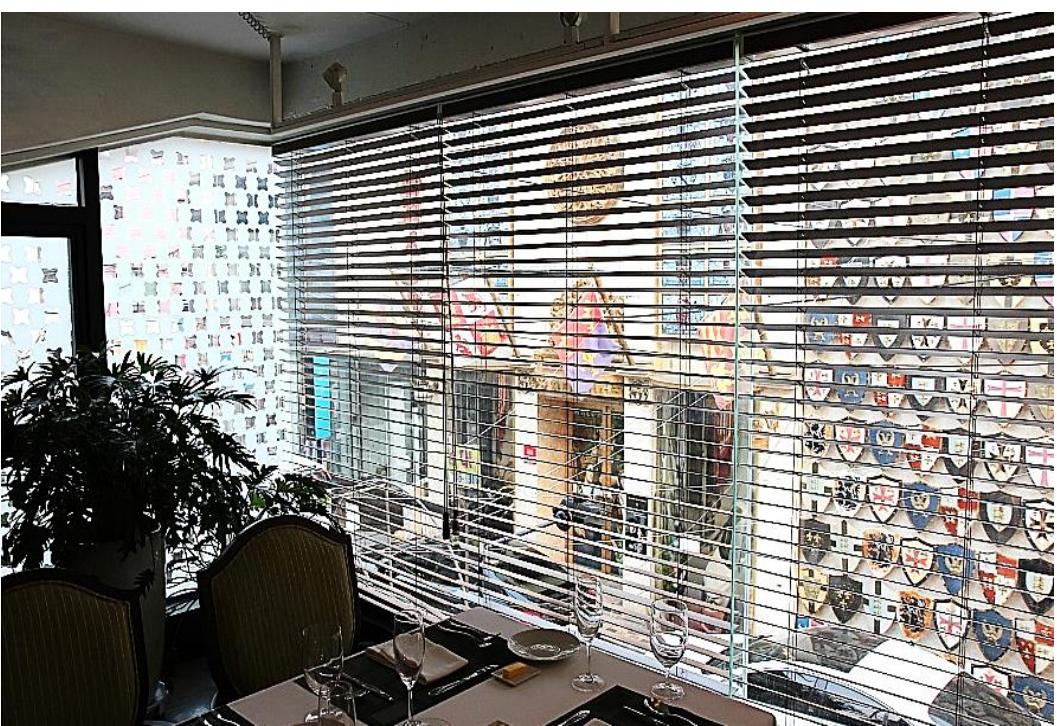


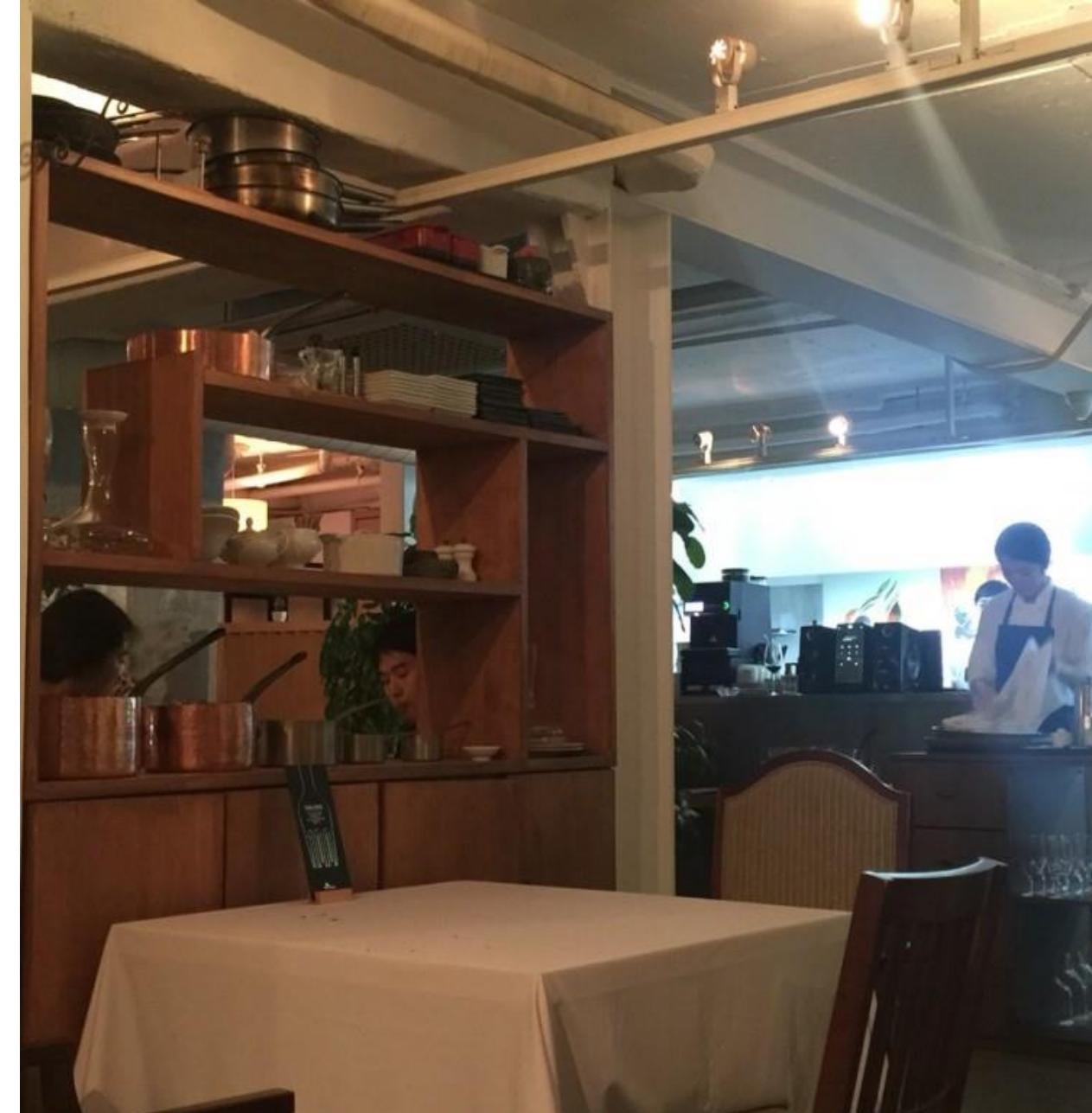
## 인테리어: 조명, 채광, 온도, 습도, 소리

### 문제점 및 제언

- ✓ 창문 쪽을 제외한 나머지 홀 테이블 지나치게 어두움
- ✓ 커틀러리 및 식기 소리가 너무 커 노래가 잘 들리지 않고 소란스러움

→ 홀 테이블 조명을 더 설치하여 창가 자리와 밝기 맞추기







## 인테리어: 주방

- ✓ 투명 유리 칸막이로 안을 볼 수 있는 구조
- ✓ 음료 준비 테이블- 카운터- 주방 순으로 연결
- ✓ 카운터 바로 옆에 주방 있음
- ✓ 주방 종업원의 마스크, 모자 착용 X
- ✓ 주방의 소음이 잘 들려 소란스러움



## 인테리어: 주방

### 문제점 및 제언

- ✓ 카운터 바로 옆 주방이 있어 계산하는 손님과 서빙 직원, 주방 직원이 부딪힐 수 있는 비효율적인 공간 구조
- ✓ 소란스러운 주방 소음

→ 주방 공간 카운터와 분리 필요

주방 소음 막기 위한 유리막 추가 설치







## 인테리어: 화장실

- ✓ 변기 1개, 세면대 1개
- ✓ 백열등을 사용해 아늑한 분위기 연출
- ✓ 큰 거울, 향초, 디퓨저를 배치해 쾌적한 환경 연출
- ✓ 휴지통 및 휴지 노출
- ✓ 화장실 앞 식기 글라스웨어 선반을 둠



## 인테리어: 화장실

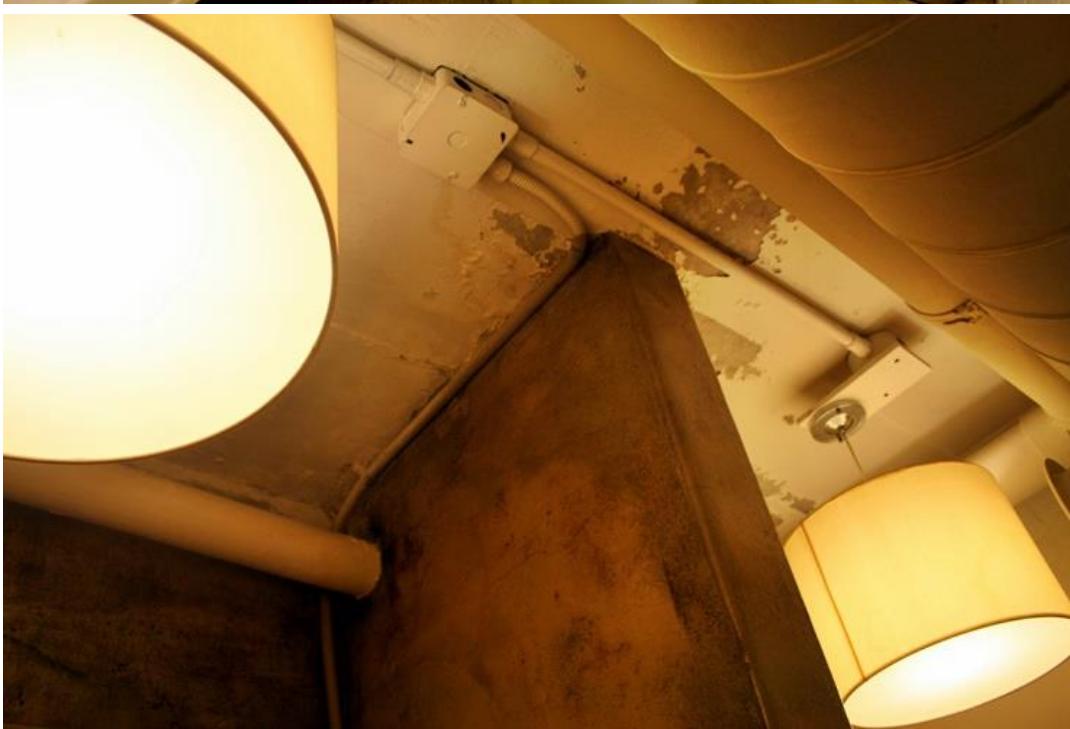
### 문제점 및 제언

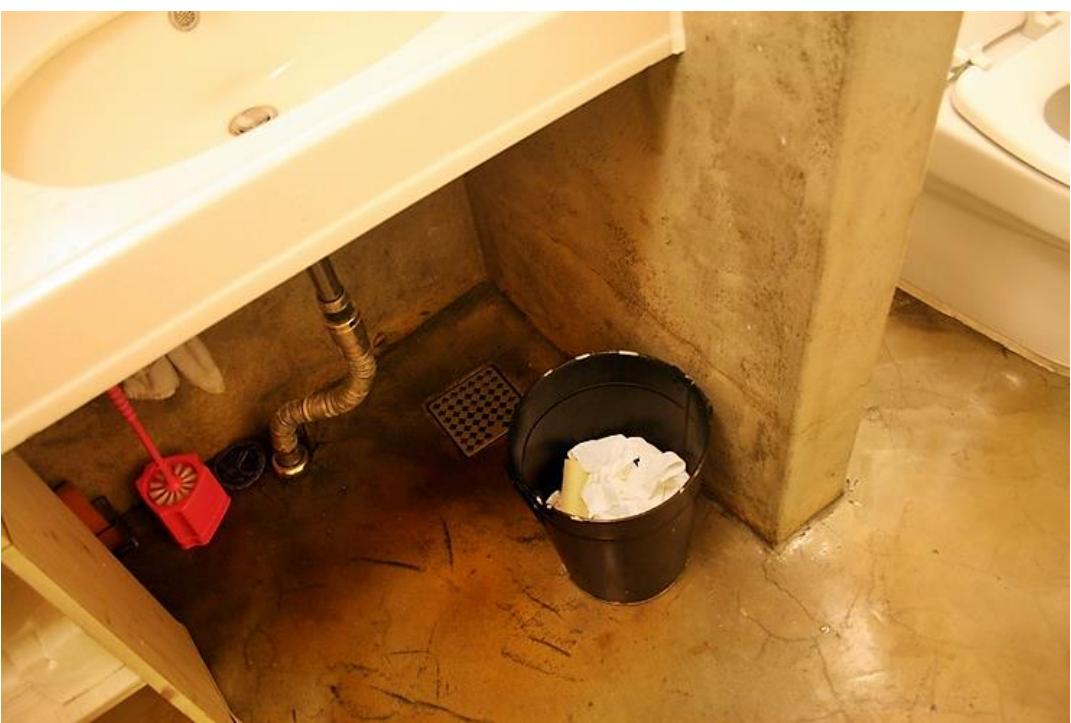
- ✓ 수용 인원에 비해 1개로 너무 적은 화장실 수
- ✓ 디퓨저 및 향초가 있으나 기능적 역할 보다 장식적 역할
- ✓ 휴지통 및 휴지가 덮개 없이 노출되어 있어 비위생적
- ✓ 화장실 위치가 주방 및 음료 준비 공간과 너무 가까이 있어 비위생적
- ✓ 화장실 입구 앞 식기 및 글라스웨어 선반을 두어 비위생적

→ 화장실 칸 늘리기 및 관리 철저

휴지통 및 휴지 덮개 설치

화장실 입구 앞 식기 및 글라스웨어 선반 옮기기







## 인테리어: 소품

- ✓ 그릇 전시 선반
- ✓ 벌크 위에 오너 셰프 사진
- ✓ 홀 중간 많은 화초 및 화분
- ✓ 코르크 마개 모음
- ✓ 요리책 선반
- ✓ 글라스웨어 진열
- ✓ 2개의 와인랙
- ✓ 벽면 액자

**레스토랑 관련 다양하고 아기자기한 소품 진열**

**전체적으로 나무 소재 소품 사용, 녹색 및 갈색 조합 내추럴한 느낌 연출**



## 인테리어: 소품

### 문제점 및 제언

- ✓ 요리책 선반, 와인랙, 글라스웨어 진열 공간이 테이블과 너무 가까이 붙어있어 불편함
- ✓ 다양한 소품이 많아 난잡한 느낌

→ 요리책 선반, 와인랙, 글라스웨어 공간 옆 테이블 옮기기  
소품 종류와 가짓수 줄이기









메뉴



## 메뉴 : 코스

### Lunch course

41,800원

(10% 부가세 포함)

Amuse bouche

아뮤즈 부쉬

Soupe du jour

오늘의 스프

Poisson ou fruits de mer

생선 또는 해산물 요리

Viand du jour

오늘의 육류 요리

Dessert

디저트

Café ou the

커피 또는 차

### Dinner course

71,500원

(10% 부가세 포함)

Amuse bouche

아뮤즈 부쉬

Entrée premiere

첫번째 앙뜨레

Entrée deuxième

두번째 앙뜨레

Entrée troisième

세번째 앙뜨레

Poisson ou fruits de mer

생선 또는 해산물 요리

Viand du jour

오늘의 육류 요리

Dessert

디저트

Café ou the

커피 또는 차



# 메뉴 : 코스

## Lunch course

41,800원

(10% 부가세 포함)

Amuse bouche

아뮤즈 부쉬

Soupe du jour

오늘의 스프

Poisson ou fruits de mer

생선 또는 해산물 요리

Viand du jour

오늘의 육류 요리

Dessert

디저트

Café ou the

커피 또는 차

<2016년 5월 5일 런치 메뉴>

브리오슈 토스트 위 토마토, 훈제 연어, 베이컨 무스

샐러리 뿌리 스프

광어, 대게 카르파초

비스크 소스를 곁들인 자연산 농어, 쭈꾸미, 대하

양/ 오리콩피/ 오리가슴/ 닭허브구이/ 소뿔

밀푀유, 골드키위와 망고소스를 곁들인 요거트 아이스크림

커피 또는 차(카모마일, 얼그레이, 페퍼민트 등)

# 메뉴 : 와인 리스트



## Champagne

Zardetto Prosecco Italy

자르데또 프로세코 비노 스푸만떼 베네또

Zardetto Prosecco Italy

(200 ml)

45,000

Domaine Ste Michelle Brut. Columbia Valley U.S.A

도멘 생미셸 퀴베 브뤼 콜럼비아밸리

Chandon Brut Australia

샹동 브뤼 빅토리아

18,000

Crémant de Bourgogne Brut Zero France

크레망드 부르고뉴 브뤼 제로

52,000

Moët & Chandon Champagne Impérial France

모엣샹동 샴페인 브뤼 임페리얼

70,000

Half Bottle (375ml)

130,000

Veuve Clicquot Ponsardin France

뵈브클리코 샴페인 브뤼 엘로우라벨

90,000

Half Bottle (375ml)

165,000

100,000

Louis Roederer Brut France

루이 로드레 브뤼

200,000

## Red wines

France

08 Chateau de Camarsac Supérieur Bordeaux

62,000

샤또 드 까마르삭 슈페리어

06 Château Saint-Poly. Saint-émilion Grand Cru

88,000

샤또 생폴리 생떼밀리옹

07 Château D'Agassac Haut-Médoc

110,000

샤또 다가삭 오메독

07 Le Haut Medoc de Giscours Haut-Médoc

120,000

르 오메독 드 지스구르 오메독

07 Chateau Camensac Haut-Médoc

130,000

샤또 까망삭 오메독

06 Chateau Lafon Rochet Saint Estephe

180,000

샤또 라퐁 로쉐 쌩떼스테프

06 Château Sociando-Mallet Haut-Médoc

187,000

샤또 소시안도 말레 오메독

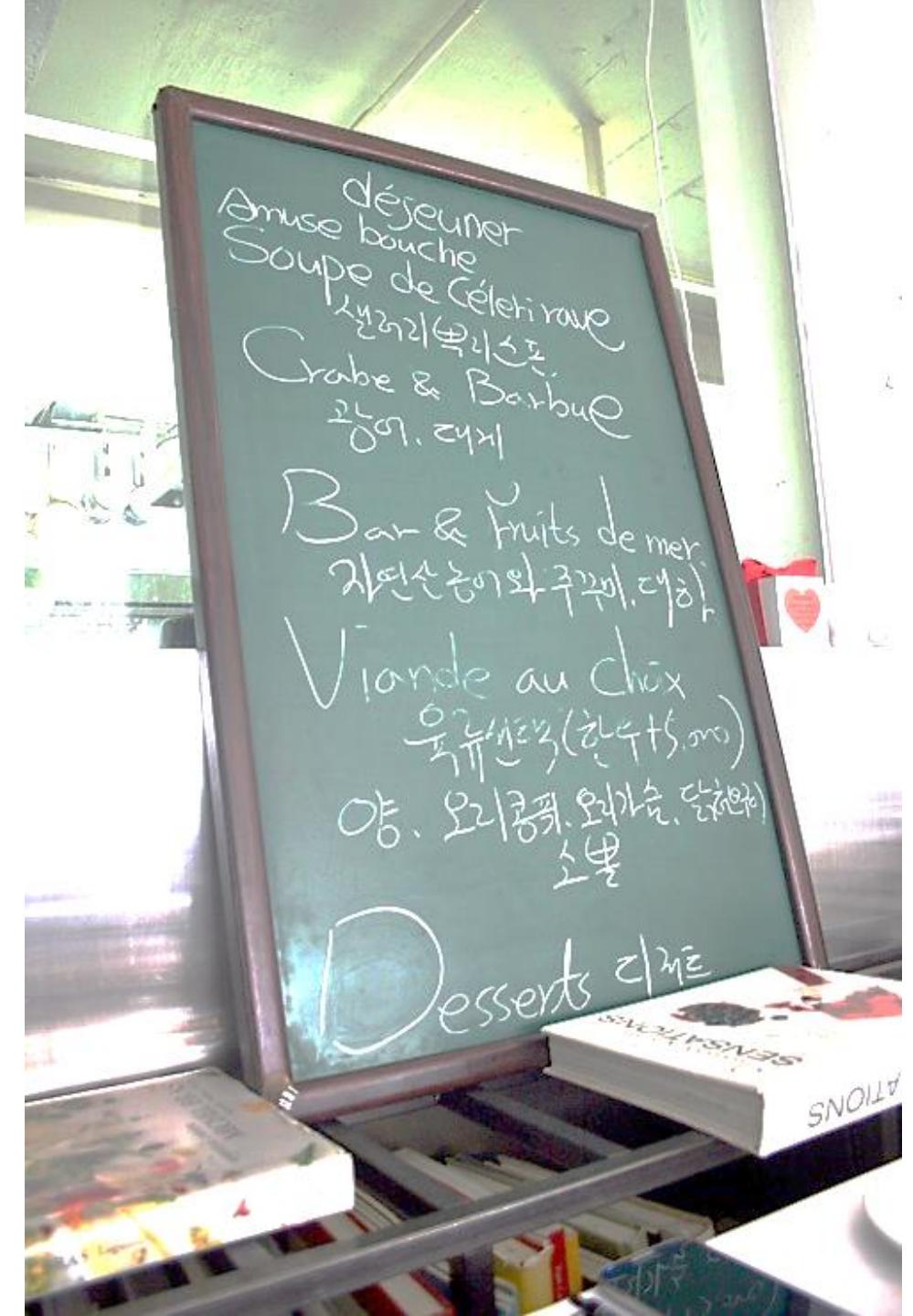
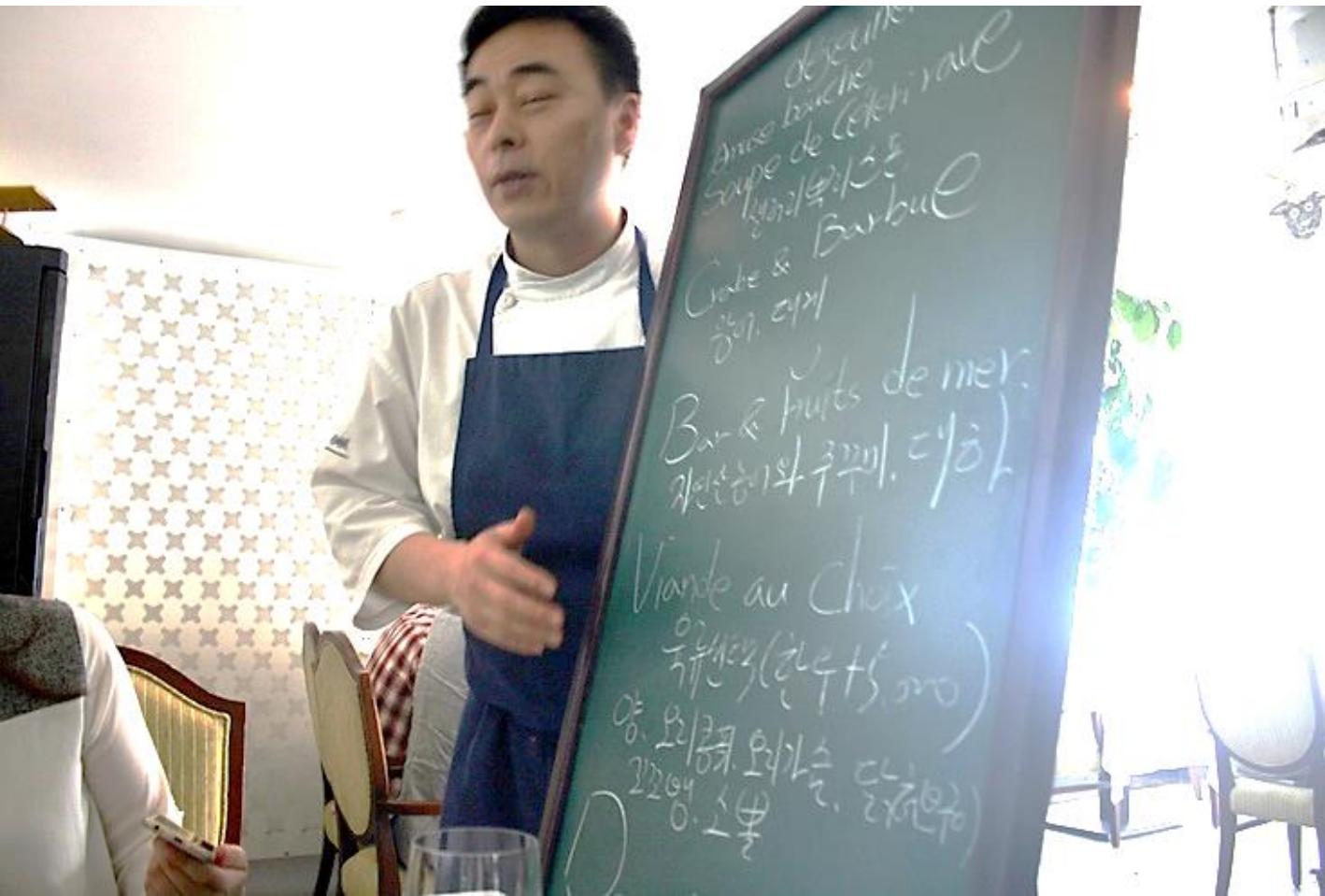
07 Chateau Brane Cantenac Margaux

230,000

샤또 브랑 깡뜨냑 마고

10 HORNOB Pinot Noir Languedoc Roussillon

53,000





## 메뉴: 음식

### ✓ 1. 브리오슈 토스트 위 토마토, 훈제 연어, 베이컨 무스



맛	연어의 상큼한 맛과 토마토의 신선한 맛이 베이컨 무스와 잘 어우러져 식전 입맛을 잘 돋우어 줌
플레이팅	한입크기로 빵을 자른 후 위에 입체적으로 토마토, 연어, 베이컨 무스를 올리고 흰색, 붉은색, 초록색 등 다양한 색 사용해 시각적으로 아름다움
적온 제공 여부	X



## 메뉴: 음식

### ✓ 2. 샐러리 뿌리 스프



맛	위에 올라간 거품의 부드러운 식감과 샐러리의 향긋한 맛이 잘 어우러짐
플레이팅	위에 거품을 올리고 초록색, 갈색 등 다양한 색으로 시각적인 아름다움 연출, 찻잔의 반 정도 담아내 부담스럽지 않은 양
적온 제공 여부	음식 온도에 맞게 따뜻한 그릇



## 메뉴 : 음식

### ✓ 3. 광어, 대게 카르파초



맛	올리브 오일, 레드 와인 식초를 가미해 향을 돋움, 광어의 쫄깃한 식감과 대게의 부드러 운 식감이 잘 어울림
플레이팅	채소와 같이 조화롭게 플레이팅 해 시각적 아름답고 신선한 느낌, 적당량을 플레이팅 해 가볍게 먹기 좋음
적온 제공 여부	X



## 메뉴: 음식

### ✓ 4. 비스크 소스를 곁들인 자연산 농어, 쭈꾸미, 대하



맛	살이 꽉 찬 대하와 함께 껍질까지 바삭하게 익힌 농어를 비스크 소스에 곁들여 풍부한 해물의 맛을 느낄 수 있음
플레이팅	대하를 입체적으로 플레이팅 해 생동감있는 느낌, 앞선 전채 요리와 대비되게 끔은 색이 많아 먹음직스러움
적온 제공 여부	음식 온도에 맞게 따뜻한 그릇



## 메뉴 : 음식

### ✓ 5. 닭 허브구이 / 양 갈비



맛	구운 토마토, 포도 등을 가니쉬로 곁들여 상큼한 느낌과 껍질까지 바삭하게 구운 닭다리로 다채로운 맛
플레이팅	닭다리 손질이 잘 되어 있고 다양한 야채, 과일 등을 조화롭게 플레이팅 함. 육즙이 그릇의 오목한 부분을 벗어나지 않게 꼼 깔끔하게 플레이팅 함
적온 제공 여부	음식 온도에 맞게 뜨거운 그릇



맛	적당한 굽기와 먹기에 불편함이 없는 크기와 양, 토마토와 감자 등 다양한 재료 사용
플레이팅	야채 및 과일 등 다양한 색을 사용하고 닭 허브구이와 비슷한 플레이팅
적온 제공 여부	음식 온도에 맞게 뜨거운 그릇



## 메뉴: 음식

### ✓ 6. 밀푀유 / 골드 키위, 망고 소스를 곁들인 요거트 아이스크림



맛	파이 부분의 바삭한 식감과 부드러운 생크림이 조화를 이루며 카라멜 소스가 둘러져 있어 더욱 달콤한 맛
플레이팅	위에 슈가 파우더를 뿌려 입맛을 돋우고 별다른 장식 없이 간결하게 쌓아 올린 입체적 플레이팅
적온 제공 여부	X



맛	요거트 풍미가 진하게 느껴지며 키위와 망고 소스를 곁들여 상큼한 맛
플레이팅	아이스크림 위에 골드 키위 슬라이스, 아래에 망고 소스를 곁들여 입맛을 돋우는 색감
적온 제공 여부	음식 온도에 맞게 차가운 그릇



## 메뉴 : 음식

### ✓ 7. 커피 / 티



맛	가게에 비치된 에스프레소 머신을 사용해 제공 직전 샷을 뽑아 진한 맛을 그대로 느낄 수 있음
플레이팅	X
적온 제공 여부	커피 말고도 카모마일, 얼그레이 등 여러 종류의 차 선택 가능. 디저트와 함께 제공. 한번까지 리필 가능



## 메뉴 : 음식

- ✓ 전체적으로 적온에 음식 제공
- ✓ 다양한 시각적 요소
- ✓ 적당한 양의 플레이팅

→ 가격대 맞는 적절한 품질 및 서비스

## 문제점 및 제언

- ✓ 가게만의 개성이 없음
- ✓ 딱 가격대 만큼의 품질로 뛰어난 맛은 아님

→ 가게 개성 살리기

품질 및 서비스 개선을 통해 만족도 높이기

시그니처 메뉴 개발



테이블 세팅



# 테이블 세팅: 테이블



## 테이블

종류: 2인용과 4인용

크기: 85 X 85cm (2인용 테이블 기준)

높이: 73cm (2인용 테이블 기준)

모양: 사각형



## 의자

종류: 두가지 종류의 의자

- 일반적인 나무 의자
- 연두색의 푹신한 쿠션 등받이 의자

높이: 45cm (연두색 쿠션 의자 기준)

**적당한 크기 및 높이의 테이블과 의자  
갈색, 연두색 조화로 내추럴한 느낌**



# 테이블 세팅: 테이블



## 테이블 클로스

색: 흰색

무늬: 없음

소재: 합성소재

크기: 150X150cm (2인용 테이블 기준)

테이블 아래 33cm씩 내려옴  
(무릎에 살짝 밀리는 정도)



## 언더 클로스

색: 흰색

무늬: 없음

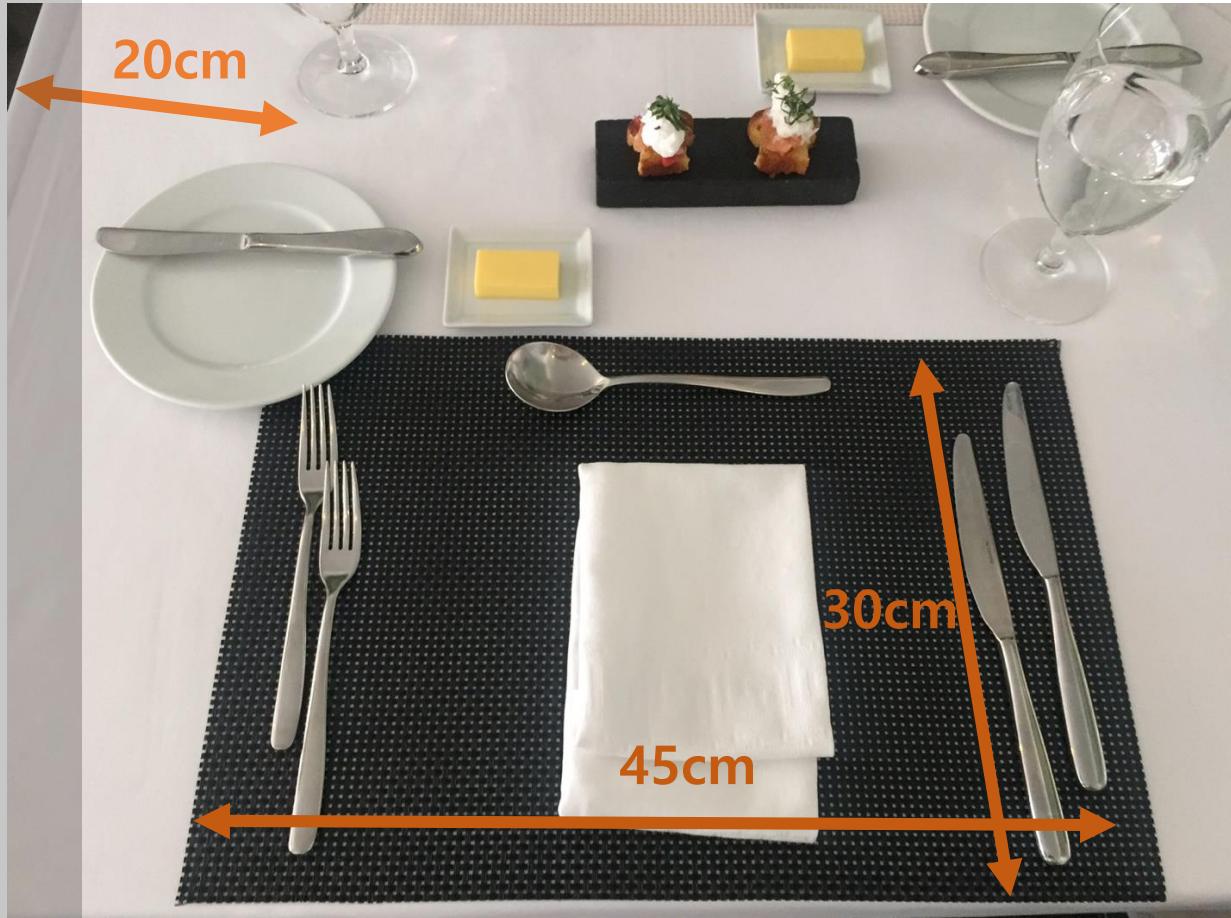
소재: 목면의 두꺼운 직물(푹신함이 느껴짐)

기타: 안쪽으로 고정시켜놓음

테이블 클로스가 무릎에 살짝 밀리는 길이로 포  
멀하게 연출하고 무늬 없는 흰색 사용해 깔끔한  
느낌을 주고 언더 클로스를 보이지 않게끔 잘  
깔아 소음 줄임



# 테이블 세팅: 테이블



## ✓ 테이블 매트

사이즈: 45x30cm

색: 검은색, 흰색, 주황색 등 다양함

무늬: 격자무늬

소재: pvc (플라스틱)

플라스틱 소재 및 다양한 색깔로 캐주얼한 느낌

소재 자체 방수 효과

프랑스 스타일 (table cloth위에 table mat)



## 테이블 세팅: 테이블



### ✓ 낱킨

색: 흰색

무늬: 없음

소재: 면

기타: 직사각형 형태로 간단하게 접어 평면적 형태

흰색 낱킨을 간단히 접어 깔끔하게 제공





## 테이블 세팅: 테이블



### 공동 공간

25cm로 이상적인 공간인 30cm 확보하지 못함.  
고블렛, 브래드 플레이트, 버터 플레이트 놓임



### 센터피스

이용했던 테이블에는 센터피스가 없었으나  
매번 다름(다른 후기를 찾아보았을 때 있을  
때도 있고 없을 때도 있음)



## 테이블 세팅: 테이블



### ✓ 디너 세팅

런치와 비슷한 아이템 사용  
센터피스에 초를 두어 저녁에 맞는 은은한 분위기 연출



### ✓ 홀리데이 세팅

크리스마스와 같은 특별한 날엔 더 화려한  
센터피스 장식



## 테이블 세팅: 테이블웨어

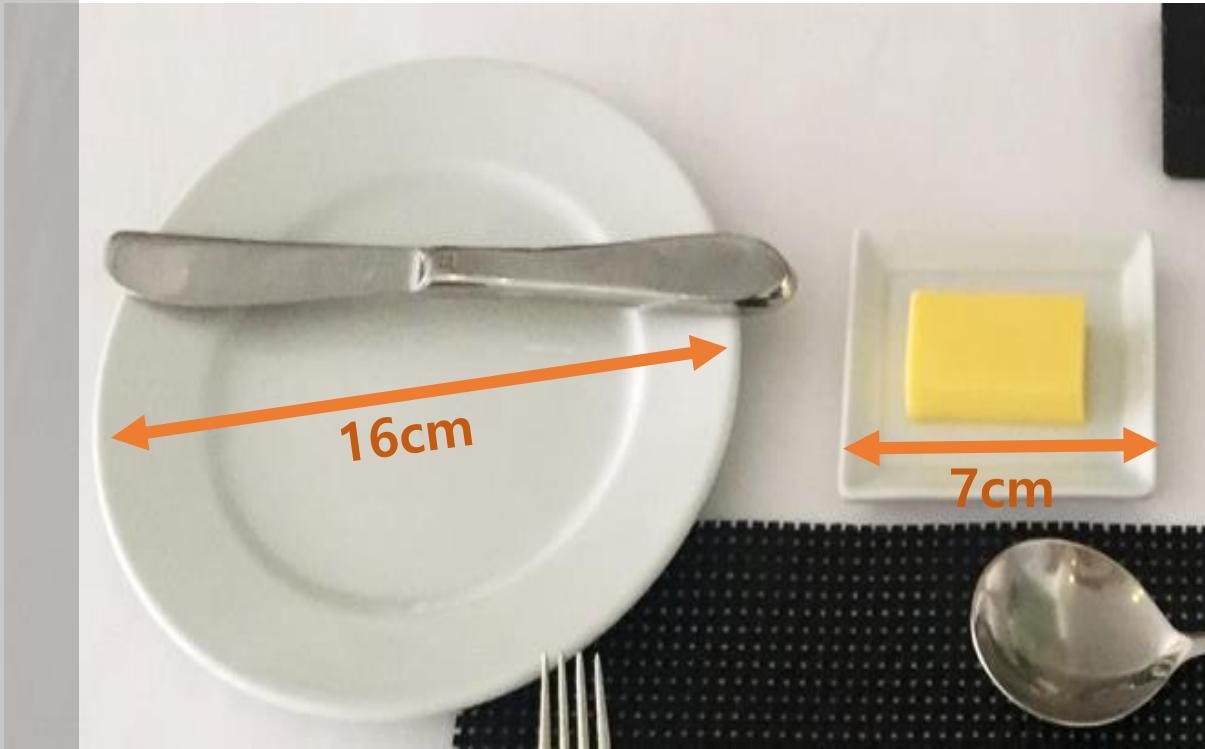


### ✓ 서비스 플레이트

서비스 플레이트 없음  
대신 테이블 매트 위 냅킨



## 테이블 세팅: 테이블웨어



### ✓ 브래드 플레이트

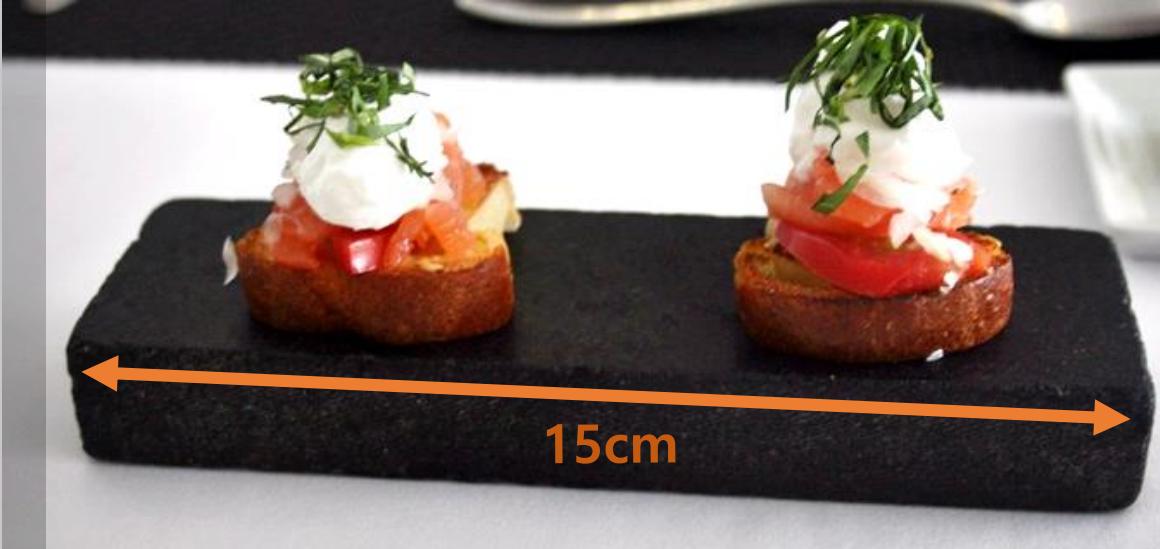
위치: 테이블 매트 왼쪽 대각선 위에 위치  
종류: 자기  
크기: 16cm  
모양: 원형  
색: 흰색  
무늬: 없음  
브랜드: 없음  
청결상태: 양호

### ✓ 버터 플레이트

위치: 브래드 플레이트 오른쪽  
종류: 자기  
크기: 7cm  
모양: 직사각형  
색: 흰색  
무늬: 없음  
브랜드: 없음  
청결상태: 양호



## 테이블 세팅: 테이블웨어



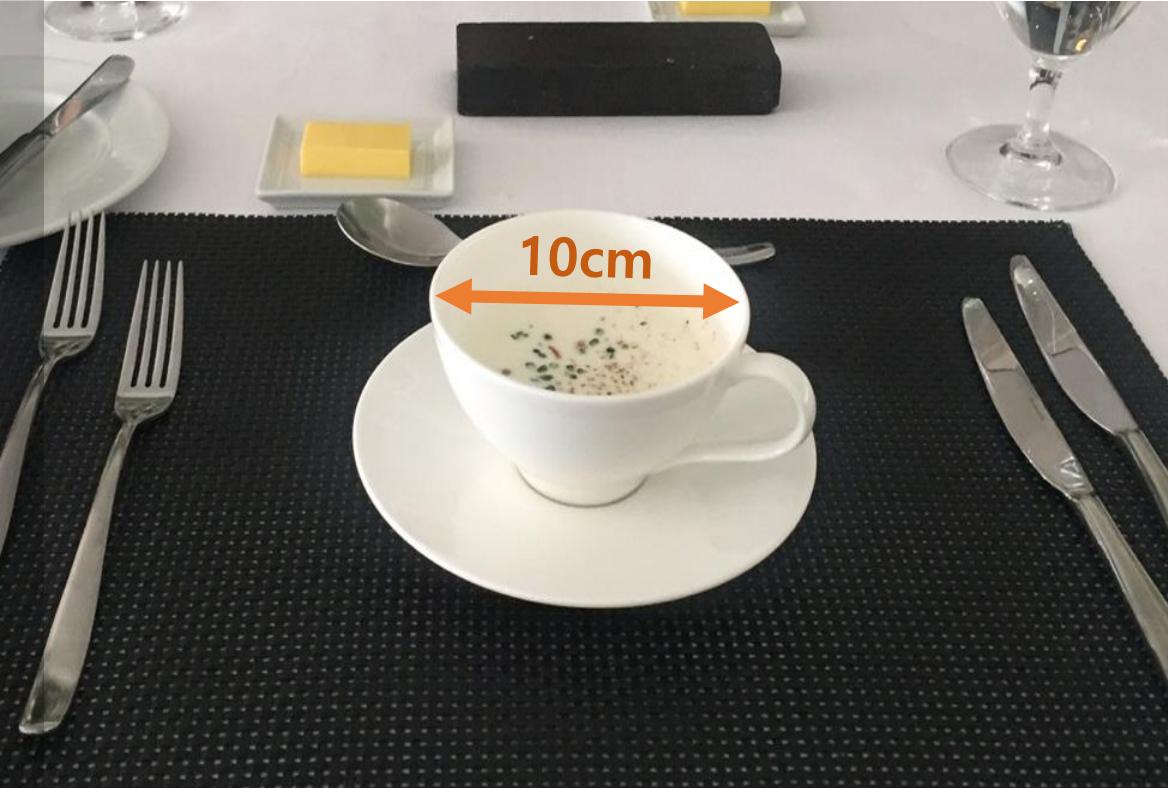
### ✓ 아뮤즈부쉬

위치: public space 중앙  
종류: 돌  
크기: 15cm  
모양: 직사각형  
색: 검은색  
무늬: 돌 무늬  
브랜드: 없음  
청결상태: 보통

돌로 된 소재로 자연적인 느낌  
그러나 자세히 보면 중간 중간 이가 나가있음



## 테이블 세팅: 테이블웨어



### 수프 플레이트

위치: 테이블 매트 중앙

종류: 자기

크기: 10cm

모양: 찻잔 모양, 원형 받침

색: 흰색

무늬: 없음

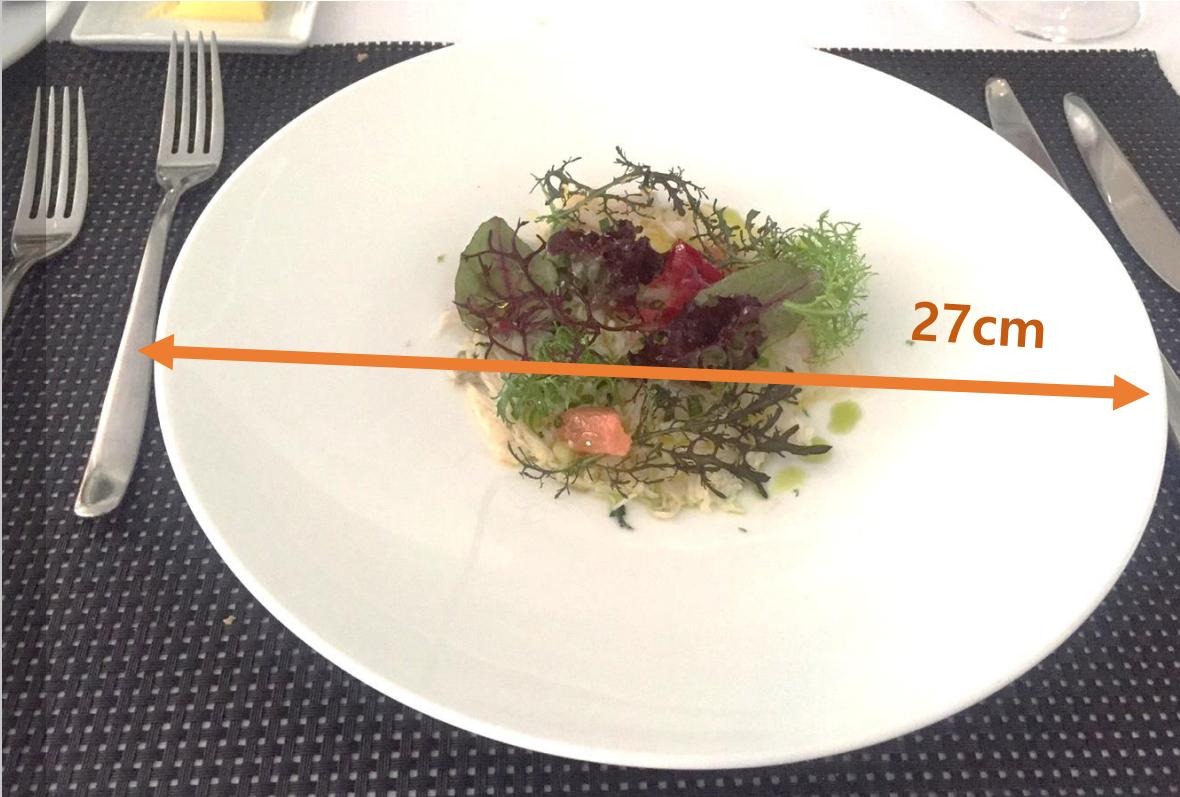
브랜드: 없음

청결상태: 양호

일반적인 수프 플레이트와 다른 형태,  
크기가 작음



## 테이블 세팅: 테이블웨어



### 오더블 플레이트

위치: 테이블 매트 중앙

종류: 자기

크기: 27cm 디너 플레이트

모양: 원형

색: 흰색

무늬: 없음

브랜드: 없음

청결상태: 양호

**크기가 적당하며 무늬가 없는  
흰색 자기를 사용해 깔끔함**



## 테이블 세팅: 테이블웨어



### 피쉬 플레이트

위치: 테이블 매트 중앙  
종류: 자기  
크기: 28cm 디너 플레이트  
모양: 원형  
색: 흰색  
무늬: 가장자리 원형 무늬  
브랜드: 없음  
청결상태: 양호



## 테이블 세팅: 테이블웨어

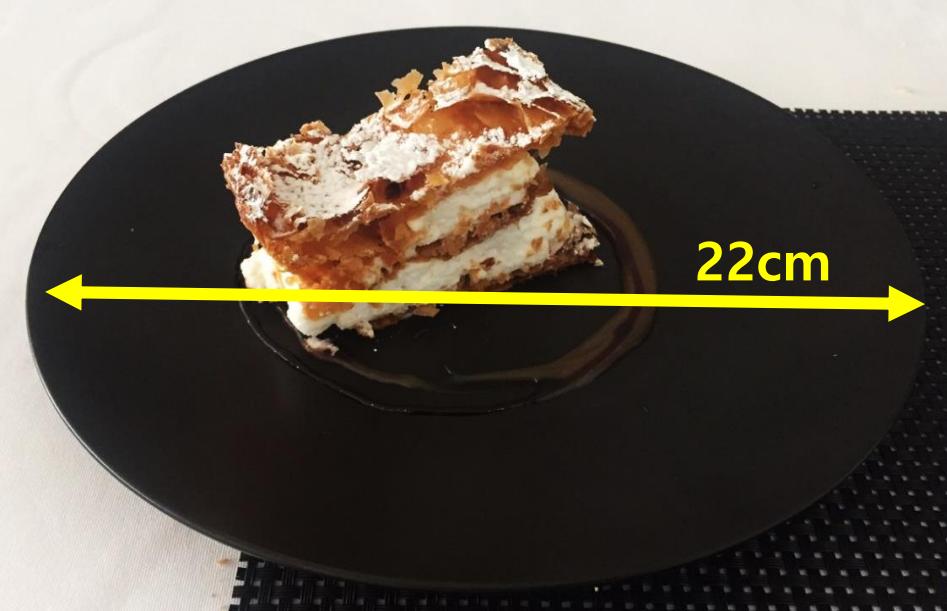


### 메인 디쉬 플레이트

위치: 테이블 매트 중앙  
종류: 자기  
크기: 28cm 디너 플레이트  
모양: 원형  
색: 흰색  
무늬: 없음  
브랜드: 없음  
청결상태: 양호



## 테이블 세팅: 테이블웨어



### ✓ 디저트 플레이트

위치: 테이블 매트 중앙

종류: 도기

크기: 22cm 디저트 플레이트

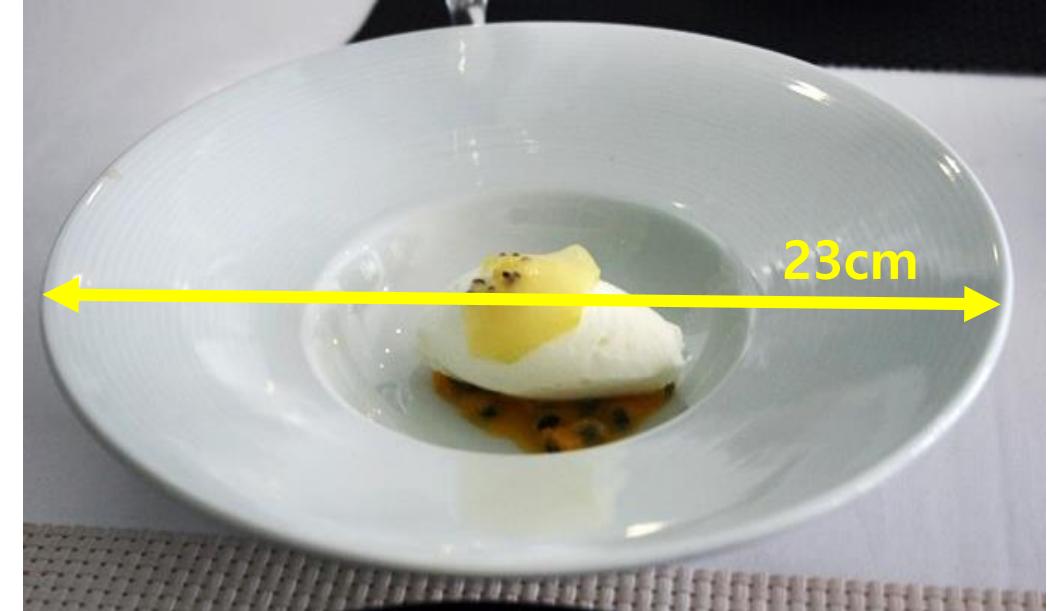
모양: 원형

색: 검은색

무늬: 없음

브랜드: 없음

청결상태: 양호



### ✓ 디저트 플레이트

위치: 테이블 매트 중앙

종류: 자기

크기: 23cm 디저트 플레이트

모양: 원형

색: 흰색

무늬: 없음

브랜드: 없음

청결상태: 양호



## 테이블 세팅: 테이블웨어



### ✓ 커피/ 티 잔

위치: 테이블 매트 중앙

종류: 자기

모양: 원형 밑반침, 높이가 높은 커피잔 형태

색: 흰색

무늬: 없음

브랜드: D'ancap

청결상태: 양호

**무난하나 손잡이 부분이 작아 들기 불편함.**



## 테이블 세팅: 테이블웨어



- ✓ 가장자리에 무늬, 금색 띠 등 다양한 식기 사용하고 있으며  
음식이 놓이는 부분에는 색과 무늬가 없는 흰색 식기를 주로 사용



# 테이블 세팅: 커틀러리



## ✓ 기본 커틀러리 세팅

테이블 나이프 2개

테이블 포크 2개

테이블 스푼 1개

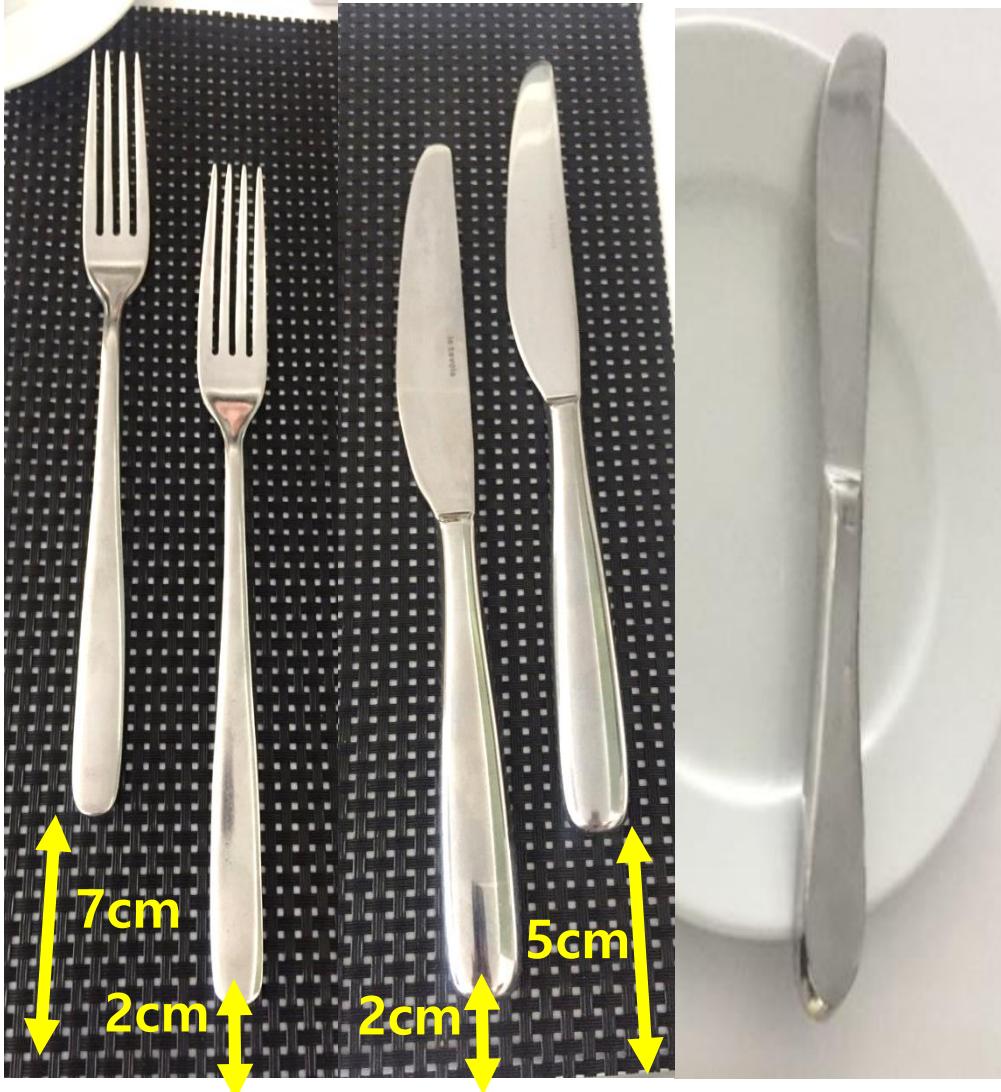
버터 나이프 1개

프랑스식 \*하모니 스타일로 세팅  
기본적인 것만 세팅 후 필요에 따  
라 추가로 제공함

\*하모니 스타일: 제일 안쪽에 위치한 커트러리는 끝부터 4cm 위치에 맞추고 나머지는 하모니를 이루도록 자유롭게 배치하는 방식



# 테이블 세팅: 커틀러리



## ✓ 테이블 포크

위치: 테이블 매트 위 왼쪽  
재질: 스테인리스 스틸  
무게: 가벼움  
브랜드: la tavola  
청결상태: 양호

## ✓ 테이블 나이프

위치: 테이블 매트 위 오른쪽  
재질: 스테인리스 스틸  
무게: 무거움  
브랜드: la tavola  
청결상태: 양호

## ✓ 버터 나이프

위치: 브래드 플레이트 위  
재질: 스테인리스 스틸  
무게: 가벼움  
브랜드: la tavola  
청결상태: 양호

**안쪽 테이블 나이프와 포크가  
가장자리로부터 4cm가 아닌  
2cm 떨어진 곳에 위치해 있음.**



## 테이블 세팅: 커틀러리



### ✓ 스테이크 나이프

위치: 테이블 매트 위 오른쪽

재질: 스테인리스 스틸

손잡이는 다양한 색의 플라스틱 소재

무게: 무거움

브랜드: laguiole

청결상태: 양호

**칼 날에 일정한 홈이 파여있음.  
끝부분이 위로 휘어있음.  
플라스틱 소재와 다양한 색 사용  
으로 캐주얼한 느낌.**



# 테이블 세팅: 커틀러리



## ✓ 디저트 포크

위치: 테이블 매트 위 오른쪽  
재질: 스테인리스 스틸  
무게: 가벼움  
브랜드: sant andrea  
청결상태: 양호

## ✓ 디저트 스푼

위치: 테이블 매트 위 오른쪽  
재질: 스테인리스 스틸  
무게: 가벼움  
브랜드: la tavola  
청결상태: 양호



# 테이블 세팅: 글라스웨어



## ✓ 고블렛

위치: 테이블 매트 대각선 오른쪽

재질: 유리

무늬 및 색: 없음

무게: 적당

브랜드: 없음

청결상태: 양호

**모든 글라스웨어 투명, 무늬 없음**

**모두 홀에 보관**



# 테이블 세팅

## 문제점 및 제언

- ✓ 포멀한 요소, 캐주얼한 요소 혼용
- ✓ Public space 모호: 센터피스 X, 개인 아이템이 놓여 대부분의 공간을 차지함
- ✓ Personal space 배치: 서비스 플레이트가 없고, 커틀러리가 가장자리로부터 2cm에 위치함
- ✓ 테이블 클로스 구김

→ 컨셉의 통일 필요

간단한 센터피스를 놓아 장식성을 주고 개인 아이템을 personal space에 위치

서비스 플레이트 제공, 커틀러리 배치 4cm 간격 유지

세팅 시 테이블 클로스 및 테이블 린넨류 관리 필요



서비스



## 서비스: 입장



- ✓ 환영인사 및 예약 확인 후 자리 안내
- ✓ 안내를 맡은 직원은 따로 없으며 자리에 착석 후에 예약자 목록에서 예약자 이름 확인
- ✓ 이방원 셰프가 직접 메뉴 보드를 들고 와 오늘의 코스 메뉴 설명 후 메인(육류) 요리 선택
- ✓ 알러지 여부 확인



## 서비스: 서빙



- ✓ 음식 서빙 시 내려놓으면서 메뉴 이름, 설명을 간단히 함
- ✓ 식사 속도를 보고 다음 메뉴 제공 여부 질문
- ✓ 사용한 식기를 빠르게 치워 깔끔함



## 서비스: 퇴장



- ✓ 계산 후 퇴장 시 친절한 응대
- ✓ 만족도 확인은 따로 없음

# 서비스: 유니폼



## ✓ 홀 직원 유니폼

통일된 유니폼 없음  
흰색/검은색 와이셔츠에 넥타이  
검은 정장 바지 착용  
이름표 없음

## ✓ 주방 직원 유니폼

하얀색 일반적인 조리복  
몇몇 직원의 경우 앞치마를 착용함



## 서비스

---

- ✓ 네이버로 예약 가능해 편리하고 전날에 예약 확인 전화
- ✓ 질문 시 친절하게 응대
- ✓ 셰프가 직접 메뉴 보드를 들고 와 설명
- ✓ 알러지 여부 확인



# 서비스

## 문제점 및 제언

입장 시 체계적인 안내 과정 없음

✓ 손님을 배려하지 않는 서비스 예) 테이블 옆 책 선반 위 식전 빵 바구니 놓을 때, 중간 중간 물을 채울 때

✓ 메뉴 설명이 잘 들리지 않음

✓ 요리에 대한 설명 부족

✓ 주방 직원들의 마스크 및 모자 미착용

✓ 주방 직원 및 홀 직원의 역할 구분 모호

✓ → **체계적인 안내 과정 및 서비스 교육 필요**

**테이블 서빙 시 양해 멘트 필요**

**메뉴 설명 정확하게 전달하기 / 메뉴 보드에 메뉴명과 설명을 같이 적어서 잘 보이게 놓기**

**주방 직원 마스크 및 모자 착용 필요**

**주방 및 홀 직원 역할 구분 필요**

**일관된 유니폼 및 이름표 필요**



결론



## 결론

- ✓ 비효율적 공간 활용, 평범한 음식 및 서비스를 제공함에도 예약 손님이 많음
- ✓ 적당한 가격에 프렌치 코스 요리를 즐길 수 있는 곳으로 아늑한 분위기
- ✓ 모던, 클래식을 추구하는 것과 다르게 실제로는 내추럴하고 캐주얼한 모습이 돋보이는 곳으로 컨셉의 통일이 필요



THANK YOU