

Слайд 1

ДЕНЬ 6-8

ЗАКРЕПЛЕНИЕ РАБОТЫ НА ЗАКАЗАХ TO GO. ПОДГОТОВКА К АТТЕСТАЦИИ.

Слайд 2

ЧТО БУДЕМ ИЗУЧАТЬ И ПОВТОРЯТЬ?

1. ПРОВЕРКА ПРОЙДЕННОГО МАТЕРИАЛА
2. НАЧАЛО РАБОЧЕЙ СМЕНЫ ПО ЧЕК-ЛИСТУ
3. ПОМОЩЬ ОФИЦИАНТАМ
4. ЗАКРЕПЛЕНИЕ РАБОТЫ НА ЗАКАЗАХ TO GO
5. ВСТРЕЧА С НАСТАВНИКОМ ДЛЯ РАЗБОРА ОСНОВНЫХ ОШИБОК
6. ПОДРОБНОЕ ИЗУЧЕНИЕ FOOD BOOK
7. РАБОТА НА РАЗДАЧЕ КУХНИ И БАРА
8. ЗАКРЫТИЕ РЕСТОРАНА ПО ЧЕК-ЛИСТУ
9. СЕРТИФИКАЦИЯ

СЛАЙД 3

БЕЗУПРЕЧНОЕ ЗНАНИЕ МЕНЮ ПРИДАЕТ УВЕРЕННОСТИ И ПОЗВОЛЯЕТ НЕ ПРОСТО ПРЕДЛАГАТЬ БЛЮДА, А ПО-НАСТОЯЩЕМУ ПРОДАВАТЬ ИХ. ВАЖНО ДОСКОНАЛЬНО ИЗУЧИТЬ СОСТАВ, ВКУСОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ И ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЖДОЙ ПОЗИЦИИ. ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛЯЙТЕ ИНФОРМАЦИИ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ: ВЫ НЕСЕТЕ ПРЯМУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ ГОСТЕЙ. НЕ СТЕСНЯЙТЕСЬ ЗАДАВАТЬ ВОПРОСЫ СУ-ШЕФАМ И КОЛЛЕГАМ — ЧЕМ ГЛУБЖЕ ВЫ ПОНИМАЕТЕ ПРОЦЕССЫ ИЗНУТРИ, ТЕМ ТОЧНЕЕ СМОЖЕТЕ УГАДАТЬ ЖЕЛАНИЯ ГОСТЯ И ПОДАРИТЬ ЕМУ «ВАУ-ЭФФЕКТ».

СЛАЙД 4

ЧТОБЫ ПРОЦЕСС ОБУЧЕНИЯ ПРОШЕЛ ЛЕГЧЕ, ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ НАШИМИ РЕКОМЕНДАЦИЯМИ:

- **РЕГУЛЯРНАЯ ПРАКТИКА:** ЧИТАЙТЕ И ПОВТОРЯЙТЕ МЕНЮ ЕЖЕДНЕВНО — ТАК ИНФОРМАЦИЯ ЗАПОМНИТСЯ БЫСТРЕЕ.
- **ЗАМЕТКИ:** ЗАПИСЫВАЙТЕ ВАЖНЫЕ ДЕТАЛИ И ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ. ЭТО ПОМОЖЕТ ЛУЧШЕ УСВОИТЬ МАТЕРИАЛ И СТАНЕТ ОТЛИЧНОЙ ШПАРГАЛКОЙ НА ПЕРВЫХ СМЕНАХ.
- **АССОЦИАЦИИ:** СВЯЗЫВАЙТЕ БЛЮДА С ВИЗУАЛЬНЫМИ ОБРАЗАМИ ИЛИ ЧЕМ-ТО ЗНАКОМЫМ. ПРЕДСТАВЛЯЙТЕ, КАК ОНИ ГОТОВЯТСЯ И ВЫГЛЯДЯТ.
- **МЕТОД «БУТЕРБРОДА»:** ИЗУЧАЙТЕ СОСТАВ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО: ОТ ОСНОВЫ БЛЮДА К ЕГО УКРАШЕНИЮ.
- **ФУД-КАЛЕНДАРЬ:** ДВАЖДЫ В НЕДЕЛЮ МЫ ПРОВОДИМ ДЕГУСТАЦИИ С СУ-ШЕФОМ. ЭТО ЛУЧШИЙ СПОСОБ ПОЗНАКОМИТЬСЯ С НОВИНКАМИ И ОСВЕЖИТЬ ЗНАНИЯ.

- **ДЕГУСТАЦИЯ СОУСОВ:** ЕСЛИ ХОТИТЕ ЛУЧШЕ ПОНИМАТЬ ВКУС БЛЮДА, НЕ СТЕСНЯЙТЕСЬ ПРОСИТЬ НА КУХНЕ ПОПРОБОВАТЬ СОУСЫ И ЗАПРАВКИ.

СЛАЙД 5

МЫ НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕМ НОВИЧКАМ ПРОВОДИТЬ БОЛЬШЕ ВРЕМЕНИ НА КУХНЕ, В ЗОНЕ РАЗДАЧИ И РЯДОМ С БАРИСТА. ЭТОТ ОПЫТ ПОЗВОЛИТ УВИДЕТЬ ПРОЦЕСС ИЗНУТРИ: КАК ГОТОВЯТСЯ БЛЮДА, КАК ОНИ СЕРВИРУЮТСЯ И ПЕРЕДАЮТСЯ ГОСТЯМ. ТАКОЕ ПОГРУЖЕНИЕ ДАЕТ ГОРАЗДО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТОЕ ЗАУЧИВАНИЕ СОСТАВА, И ПОМОГАЕТ ВИЗУАЛЬНО ЗАПОМНИТЬ КАЖДУЮ ПОЗИЦИЮ.

СЛАЙД 6

СЕРТИФИКАЦИЯ — ВАЖНЫЙ ЭТАП, КОТОРЫЙ ПРОХОДИТ В ФОРМАТЕ БЕСЕДЫ С УПРАВЛЯЮЩИМ. ГРАМОТНАЯ ПОДГОТОВКА И УВЕРЕННОСТЬ В СВОИХ ЗНАНИЯХ ПОМОГУТ ВАМ УСПЕШНО ПРОЙТИ ПРОВЕРКУ. УПРАВЛЯЮЩИЙ ЗАДАСТ ВОПРОСЫ ПО СЛЕДУЮЩИМ НАПРАВЛЕНИЯМ:

- ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ И СТАНДАРТЫ СЕРВИСА;
- БОНУСНАЯ ПРОГРАММА;
- РАБОТА В СИСТЕМЕ ИКО;
- ЗНАНИЕ МЕНЮ.

СЛАЙД 7

ПОСЛЕ СЕРТИФИКАЦИИ НАЧИНАЕТСЯ АКТИВНАЯ РАБОТА. ВОЛНЕНИЕ ПРИ ПРИЕМЕ ПЕРВЫХ ЗАКАЗОВ — ЭТО АБСОЛЮТНО НОРМАЛЬНО. ПОМНИТЕ: ИСКРЕННОСТЬ И ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНОСТЬ — ВАШИ ГЛАВНЫЕ СОЮЗНИКИ. НЕ БОЙТЕСЬ ОШИБИТЬСЯ, ВЕДЬ ВЫ НЕ ОДНИ: КОЛЛЕГИ ВСЕГДА ГОТОВЫ ПРИЙТИ НА ПОМОЩЬ. КАЖДЫЙ ОПЫТНЫЙ ОФИЦИАНТ КОГДА-ТО БЫЛ НОВИЧКОМ, ПОЭТОМУ ПРАКТИКА И ПОДДЕРЖКА КОМАНДЫ ПОМОГУТ ВАМ БЫСТРО ОБРЕСТИ УВЕРЕННОСТЬ.

слайд 8

УДАЧИ И БУДЬ УВЕРЕН: ТЫ СПРАВИШЬСЯ НА ОТЛИЧНО!
А ЕСЛИ, ЧТО МЫ РЯДОМ!