

4. 注文(オーダー)をとる

作業内容	留意事項 <small>りゅうい じこう</small>
<p>ご注文はお決まりですか?</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● トレイは脇にはさみ、オーダー表と筆記用具を取り出す。
<p>お客様:「〇〇をください。」</p> <p>はい。</p> <p>注文を聞いてオーダー表に書き込む。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 必要事項(テーブルNo.、数量、注文の品、人数など)をもらさず記入する。
<p>オーダー表への書き込みが終わったら、確認をする。</p> <p>ご注文を確認させていただきます。</p> <p>●●をお▲(数)つ、●●をお▲(数)つ。以上でよろしいでしょうか?</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 確認の際、<small>まちが</small>間違った注文があった場合は、「失礼いたしました」と言い、正しい注文を書き直す。
<p>お客様:「はい。」</p> <p>かしこまりました。少々お待ちくださいませ。</p> <p><small>じぎ</small>お辞儀をして戻る。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● <small>もど</small>戻ったら、オーダー表に書き間違いがないか確認する。

5. 注文を厨房に伝える ちゅうぼう

作業内容	留意事項 <small>りゅうい じこう</small>
<p>品名と数を厨房に伝える。</p> <p>オーダーをお願いします。</p> <p>●●を▲(数)つ、●●を▲(数)つです。</p> <p>(厨房用のオーダー表を渡す。)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 新しいオーダー表をセットし、エプロンに入れる。

6. 注文の品をお客様の席へ運ぶ

作業内容	留意事項
<p>オーダー表を確認し、注文の品をトレイにのせる。</p> <p>飲み物に合わせて、ソーサー、スプーン、ストローなども一緒にトレイにのせる。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 厨房から注文の品が出てくるまで、不要な動きをしない。 ● トレイに注文の品をのせすぎない。 <p>ドリンクなどの位置 ⇒P34参照</p>
<p>お客様のところへ運ぶ。</p> <p>失礼いたします。お待たせいたしました。</p> <p>●●をご注文されたお客様。</p> 	