

# ใบกิจกรรม

## ลำดับขั้นตอนการแสดงบทบาทสมมุติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตอน (ต้อนรับลูกค้าและรับคำสั่งอาหาร)

### วิธีการต้อนรับลูกค้าที่พนักงานบริการควรปฏิบัติมีดังนี้

- 1 เมื่อลูกค้าจะเข้ามาในร้าน พนักงานบริการจะต้องรีบเปิดประตูให้ พร้อมทั้งทักทายด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใสและสุภาพอ่อนโยน
- 2 หลังจากนั้นพาลูกค้าไปยังโต๊ะอาหาร โดยการผายมือไปยังทิศทางที่จะพาไป แล้วพนักงานบริการเดินนำหน้าลูกค้าไป
- 3 เมื่อถึงโต๊ะอาหารพนักงานต้องเลื่อนเก้าอี้ออกมาให้ลูกค้านั่ง โดยเปิดทางเข้าด้านขวามือให้แก่ลูกค้าสุภาพสตรีก่อนทุกครั้ง
- 4 เมื่อลูกค้านั่งโต๊ะเรียบร้อยแล้ว พนักงานบริการควรนำน้ำเย็นมาเสิร์ฟให้ก่อนแล้วจึงรับคำสั่งอาหารต่อไป

### การรับคำสั่งอาหารให้ปฏิบัติดังนี้

- 5 พนักงานบริการนำรายการอาหารหรือเมนูยื่นให้ลูกค้าทางขวามือ โดยเข้าทางขวาของลูกค้า
- 6 เมื่อมอบรายการให้แก่ลูกค้าแล้ว พนักงานควรจะให้เวลาลูกค้าในการอ่านรายการอาหารและตัดสินใจเลือกสั่งอาหาร โดยเดินกลับไปแต่ให้อยู่ในสายตาของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าสามารถเรียกสั่งรายการอาหารได้
- 7 เมื่อลูกค้าพร้อมที่จะสั่งอาหาร พนักงานต้องเขียนคำสั่งอาหารลงในใบสั่งอาหาร พร้อมทบทวนการสั่งอาหารที่ลูกค้าได้สั่งไว้อีกครั้งหนึ่ง เพื่อป้องกันการฟังผิดพลาด
- 8 จากนั้นจึงรับเมนูคืนจากลูกค้า แล้วนำไปสั่งอาหารไปยังให้แคชเชียร์และแผนกครัว