

Muan Web Contents

2021년 12월 01일 13시 16분



목차

목차	2
음식점문화예절	3
영업주는?	3
종사자는?	3
손님맞이는?	3
주문은?	3
음식을 제공할 때는?	3
손님배웅은?	4
고객은?	4
이것만은 '절대로' 하지 맙시다.	4

영업주는?

■ 첫째, 시설관리는

- 조리장, 객장을 청결하고 위생적이고 안락한 분위기를 조성합니다.
- 화장실을 청결하게 유지, 관리합니다.
- 흡연석과 금연석을 구분 배치합니다.
- 대기석을 마련합니다.

■ 둘째, 좋은식단을 실천합니다.

■ 셋째, 외국손님을 맞아

- 외국손님을 위해 외국어 메뉴판이나 음식모형을 비치합니다.
- 종업원에 대한 친절, 위생, 외국어 교육을 실시합니다.
- 지역이나 업소만의 특색있는 음식을 개발, 보급합니다.
- 전통음식을 홍보합니다.

종사자는?

- 직업인으로서의 책임과 자부심을 가집니다.
- 국제행사를 맞아 우리 음식문화를 세계에 널리 알린다는 마음과 자세로 기본적인 외국어를 습득합니다.
- 단정한 몸가짐으로 고객을 맞이하고 청결한 위생복의 착용과 개인위생을 생활화합니다.
- 고객의 의사를 존중하고, 감사하는 마음과 교양있는 자세로 고객을 맞이합니다.

손님맞이는?

- 웃는 얼굴로 반갑게 맞이합니다.
- 친절하고 신속하게 순서대로 안내합니다.
- 자리가 찼을 때는 대기석을 마련해 줍니다.

주문은?

- 음용수를 제공하고 메뉴표를 보여줍니다.
- 음식을 선택할 시간을 줍니다.
- 주문퍼에 의해 주문을 받습니다.
- 주문을 받은 후 재확인 합니다.

음식을 제공할 때는?

- 주문한 순서대로 음식을 제공합니다.
- 개인접시 사용을 권장합니다.
- 포크등 외국인이 사용하기 편리한 집기를 추가 제공합니다.
- 물이나 찬류가 부족할 때는 추가 제공합니다.
- 음식제공은 친절한 인사말과 함께

- 음식 나왔습니다.
- 맛있게 드십시오
- 불편한 점 있으시면 말씀해 주십시오

손님배우는?

- 남은 음식은 위생적인 용기에 사서 제공합니다.
- 계산은 주문표에 의거 확인시켜 드립니다.
- 친절하게 배웅 인사를 합니다.

고객은?

- 예약제를 생활화합니다.
- 음식점이 식사와 휴식을 위한 문화공간이라는 마음을 갖고 행동합니다.
- 종사자의 인격을 존중하고, 조용하며 정중한 언어를 사용합니다.
- 고성방담 등으로 다른 고객들에게 불쾌감을 주는 행위를 삼가합니다.
- 차례를 지키며, 주문한 음식이 조리도 되기전에 독촉하는 행위를 삼가합니다.
- 음식물쓰레기가 발생되지 않도록 신중하게 주문(추가 찬류 요구등) 합니다.
- '좋은식단'을 제공하는 음식점을 이용하고 좋은식단 실천에 적극 참여합니다.
- 금연석에는 흡연을 삼가하고 담배 재는 꼭 재떨이에...

이것만은 '절대로' 하지 맙시다.

- 식탁에는 두루마리 화장지 비치
- 위압감을 주는 재단용 가위 사용
- 불결한 물수건 제공
- 손님이 사용한 물수건으로 식탁닦기
- 물컵, 수저 등을 제공할 때 입이 닿는 곳을 손으로 집기
- 식탁에 소리나게 음식 내놓기

MUAN

Web Contents

 무안군