**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 แล้วนำใบสั่งอาหารไปยื่นให้แคชเชียร์

และแผนกครัว