

服务总体要求

拟计划 5580 个餐位按需分配到广东省各项目，每人负责 20 个餐位。

1. 服务内容

前台服务岗主要负责进行客户接待，提升客户满意度，确保营业工作进行，主要内容如下：

- （1）负责对用餐客人的预定、领位和迎送工作；
- （2）按照规定布置餐厅和开餐前的准备工作。按照服务规格、操作程序为宾客提供高质量、高效率的工作。做好餐后的收尾工作；
- （3）及时准确的按订单进行菜肴传递，并搭配正确的酱汁、餐具；
- （4）负责餐厅的清洁卫生工作和餐厅服务的后勤保障工作。

2. 工作要求

- （1）主动替宾客按电梯，礼貌地把客人带入餐位；
- （2）礼貌地送客，主动替宾客按电梯；
- （3）服饰整洁，淡妆上岗，站立端正，上班前不喝酒、不吃异味食品，上班时集中精神；
- （4）根据指引搞好餐饮店环境卫生和布局；
- （5）主动巡查，主动为客人倒水，勤换餐具；
- （6）不得将未消毒或消毒不彻底的餐具放入餐柜，轻拿轻放；
- （7）及时把客人用过的餐具、餐巾、席巾、台布等收拾好，送回工作间；
- （8）订单和菜肴食品的传递工作，保质保量做好餐饮服务的后勤工作。