

世界旅學日本專案

飯店工作職位說明

職位名稱	餐廳內場人員
職務概要	料理擺盤、碗盤清洗、預備及收拾店內環境。

職務細項順序	完成職務的標準流程
① 開店前的準備	<ul style="list-style-type: none">● 環境清掃:內場廚房餐具、椅子、桌子、地板等清掃乾淨。● 食材等物品整理好,放置在正確拿取的位置。
② 餐具的清潔及整理	<ul style="list-style-type: none">● 應考慮到還在用餐的客人並不造成困擾,遵循餐桌禮儀迅速的處理好桌上的餐盤及備品。● 顧客離開後,進行餐桌擺設及整理以迎接下一組客人。● 在整理餐具及備品時,務必要確認沒有絲毫的髒污殘留。● 確認不鏽鋼餐具、瓷器等的在庫數量是否恰當。● 在清潔時要確認食物沒有殘留在餐盤上面,接著將餐具整齊地擺放在洗碗機內進行清洗。視狀況也會需要清洗碗盤器具。● 隨時留意餐廳內的情況,必要時應先中斷清洗作業,以餐廳外場的業務為優先。
③ 其他事項	<ul style="list-style-type: none">● 視狀況而定,幫忙處理其他部門的其他事項。

●必要的知識

<ol style="list-style-type: none">1. 餐具的擺放方法及桌巾類的使用知識<ul style="list-style-type: none">● 餐具擺放:一品料理、早餐、套餐● 桌巾的鋪設方法(底層桌巾、桌巾、上層桌巾)● 餐巾紙的折法(八分折、扇形、王冠型)2. 不鏽鋼餐具的相關知識<ul style="list-style-type: none">● 用餐時使用的餐具(刀、叉類)● 服務員使用的餐具(料理用刀、水壺)3. 瓷器類的相關知識<ul style="list-style-type: none">● 盤子(麵包盤、甜點盤)● 杯具類(花茶杯、茶杯)4. 玻璃類的相關知識<ul style="list-style-type: none">● 玻璃類● 水杯
--

5. 遺失物的處理方法

6. 初步的了解食品衛生相關法令中關於餐廳服務的知識