

PROTOCOLO EN LA MESA: EL ÉXITO DEL SERVICIO

- CAPÍTULO VI -

En esta nueva píldora de Academy, contaremos las diferentes claves para conseguir el éxito con el servicio a los clientes. Para ello, hay que recordar que recordar que es tan sólo sentido común.

Todo servicio comienza con la toma de la comanda.

¿Cómo se realiza? Es importante la forma a la que nos dirigimos al cliente sin olvidarnos de orientarle, entender sus necesidades y como no, adaptarnos a lo que nos demande.

Siempre hay que dar prioridad a las señoras aunque en el caso de servir vino, debemos dárselo probar a ella si es la persona que lo solicita primero y no al caballero que se encuentre en la mesa.

Un truco bastante útil para saber qué plato corresponde a cada comensal es numerarlos según su colocación en la mesa.

Al iniciar el servicio siempre se ha de servir por la derecha vino, plato y la retirada de los mismos. Sin embargo, el pan se servirá por la izquierda. Sin embargo, las normas y el protocolo están muchas veces para saltárselo con el objetivo de no interrumpir o molestar a los clientes como puede ser en el caso de una pareja que está cogida de la mano.

Recuerda que debes ser invisible y no hacerte notar. El único protagonista es el cliente. Un buen trabajo es aquel que pasa desapercibido. Considérate el hilo conductor con la cocina y el cliente para mantener el ritmo adecuado y que todo esté en su sitio sin que tengan que demandárnoslo.

RESUMEN

Atender con alegría

Servir por la derecha

Observar desde la discreción.

Estar siempre pendiente

Mimar al cliente

¡RESUELVE EL QUIZ DE ESTA PÍLDORA DE ACADEMY!

SIGUE APRENDIENDO