



この本に登場するのは、ホテルや街のレストラン、喫茶店、バーなどさまざまなスタイルの飲食店です。

店のスタイルによって、来店されるお客様のご要望は異なりますが、サービスに求められるホスピタリティーはおなじです。

この本では、ホテルで必要とされるサービスの技術・知識を基準として紹介しています。

本を読めば、接客の動作や皿の持ち方など、店で一度教わっただけではわかりにくい部分もじっくり理解できます。

これからサービスに従事する人は技術の習得に、すでにサービスに従事している人は、さらなるステップアップに役立ててください。

エブリワーク代表 渡邊 忠司 著

■A5判 並製 本体 1,400円(税別)

【目次紹介】

- 1 **ホールスタッフとしての基本** (ホールスタッフの役割分担/ホールスタッフの身だしなみ/ミーティングで確認すること/美しく見える基本動作(立ち方・歩き方)/美しく見える基本動作(お辞儀)/テーブルサービスの基本動作 ほか)
- 2 **テーブルサービスの基本** (出迎えのしかた/席への案内のしかた/おしぼりの出し方/メニューの出し方/ドリンクのオーダーテーキング/ウォーターサービス/ドリンクサービス/料理のオーダーテーキング ほか)
- 3 **見えないサービスの基本** (予約の対応/基本のスタンバイ/食器洗いのポイント/食器の拭き方・しまい方/フロアの清掃ポイント/入口周辺とテーブル周りのチェック/化粧室の清掃のポイント ほか)
- 4 **テーブルセッティングの基本** (シルバー類の種類と用途/備品の種類と用途/テーブルクロスのかかけ方 ほか)
- 5 **トラブル対処の基本** (苦情処理の4大原則/苦情処理の手順/ミスや手違いがあったとき/注文や料理についての対応/お客様への来店時の対応/混雑時の対応/お客様に関するトラブル ほか)

下記の注文書よりFAXでお申し込みください。注文書受理後、受注確認書を送付いたします。H.R.M.書籍販売部 TEL03-5687-5336

お申し込みはFAXで 03-3863-9251

接客の基本とコツ テーブルサービスの教科書 1冊1,400円(税別)+ 送料は実費 冊申し込みます。

貴社名

ご所属

お名前

ご住所 〒

TEL