

第4章 レストランサービス

1	あいさつは、どのような意味を持ちますか。	
答え		P45
2	レストランの接客中は、お客様に気を配り、わずかな変化や動きからお客様のリクエストに気づき、適切な対応をすることが必要であるが、例えば、どのような対応があるか。	
答え		P45
3	クレーム対応の正しい手順を教えてください。	
答え		P47
4	有名な赤ワインと白ワインを教えてください	
答え	(赤ワイン) (白ワイン)	P48
5	「旬の食材」について教えてください。	
答え		P49
6	懐石料理の基本的な提供順序を教えてください。 ① 前菜 → ⑨ 水菓子まで	
答え	前菜 → ② → ③ → ④ → ⑤ → ⑥ → ⑦ → ⑧ → ⑨水菓子	P50
7	ベジタリアンとはどのような人のことを言いますか。	
答え		P52
8	食物アレルギーの代表的なアレルゲンである、特定原材料8品目を教えてください。	
答え		P53