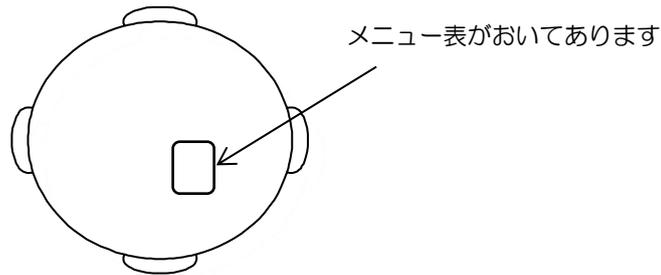
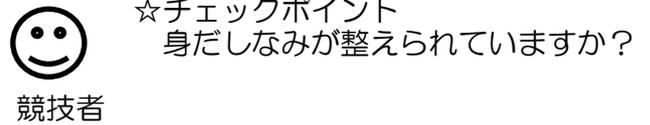


喫茶サービスA 競技の手引き

(1) 規定競技

1：審査員に呼ばれたら、競技者は立ち位置にスタンバイ



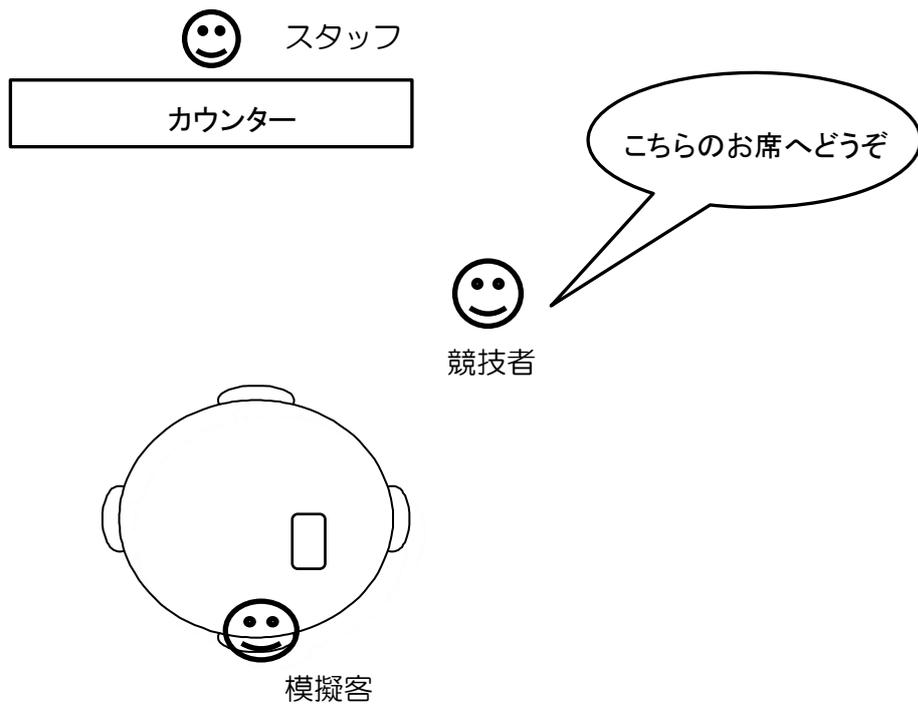
2：接客開始（模擬客来店）



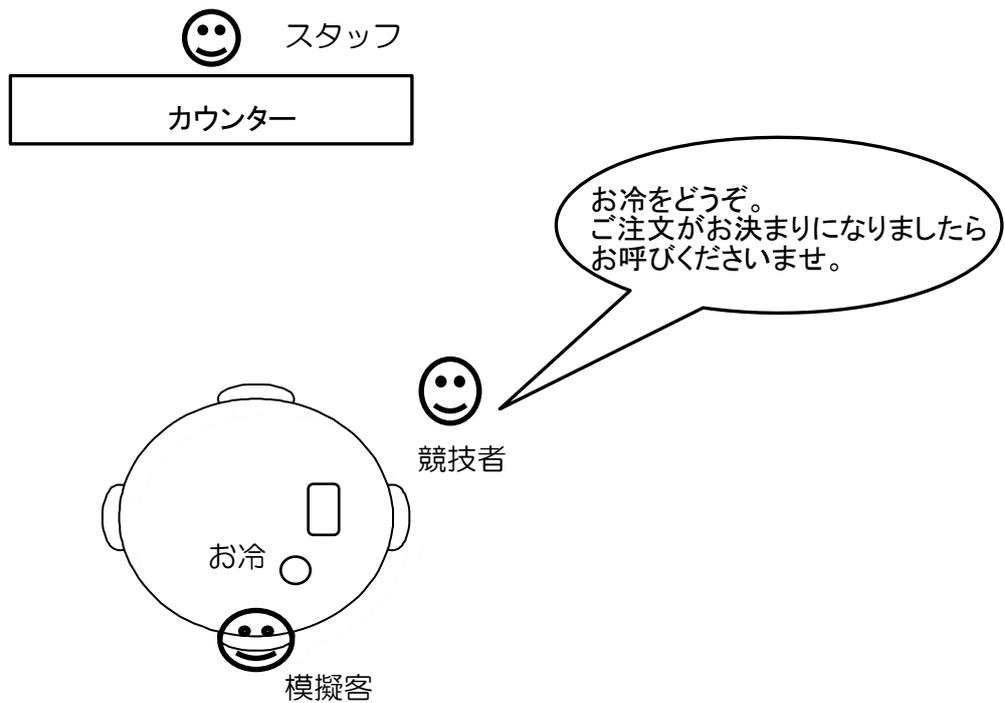
☆チェックポイント
笑顔で接客できていますか？



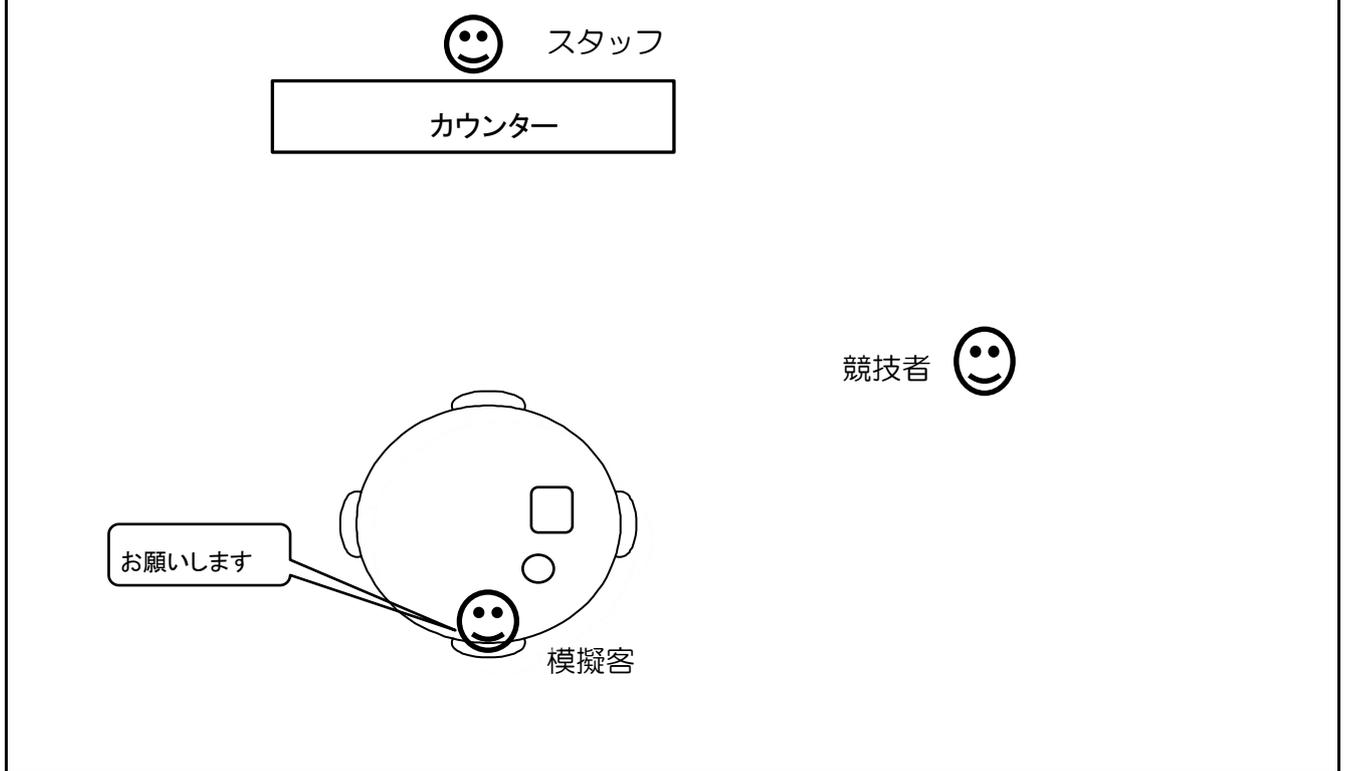
3：模擬客を席まで案内（模擬客着席）



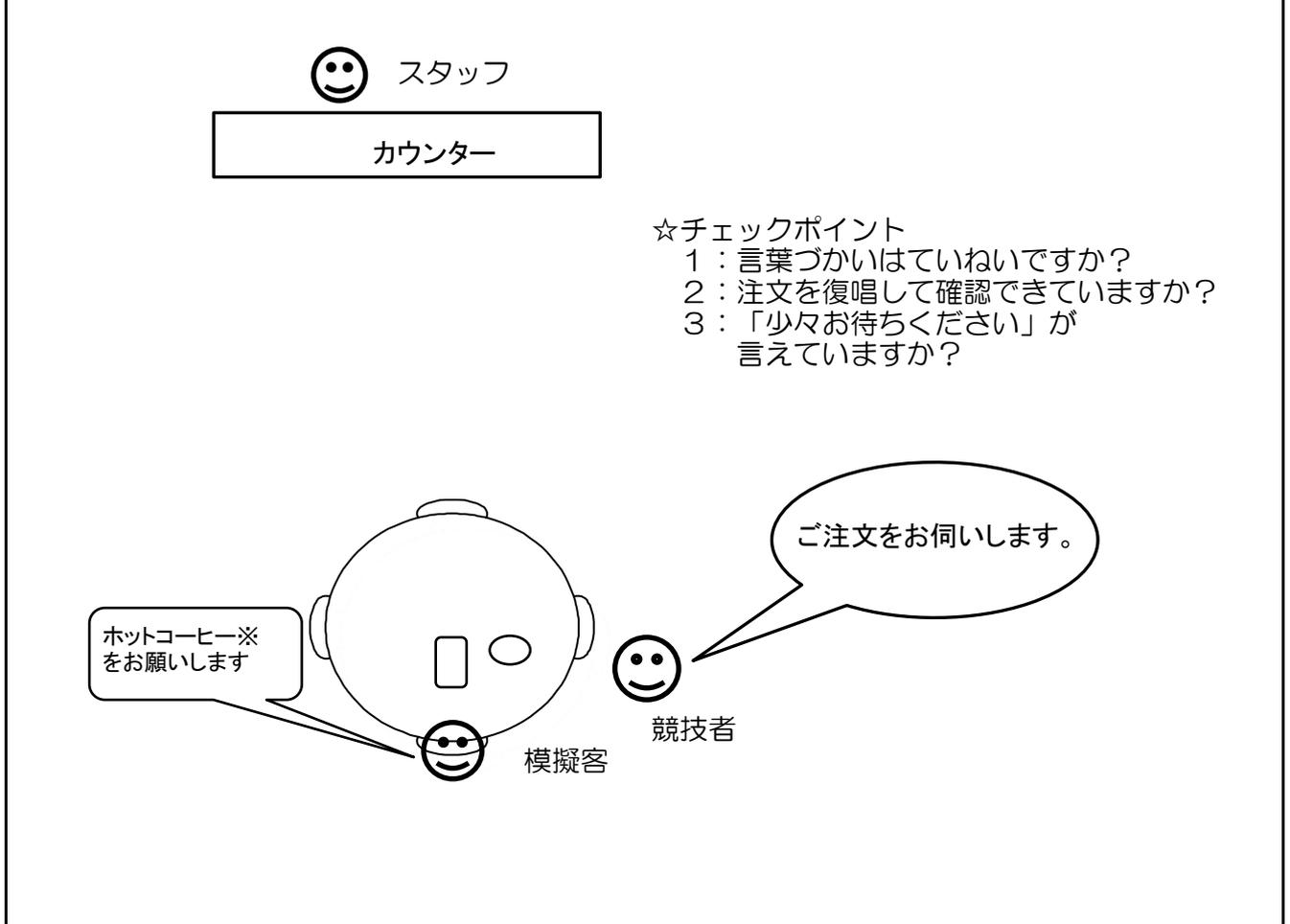
4：競技者、お冷の提供



5：模擬客からの注文に対応



6：競技者が注文をとる



※ 注文品「ホットコーヒー」は一例

7：注文品を、カウンターのスタッフへ
オーダーする

は  スタッフ

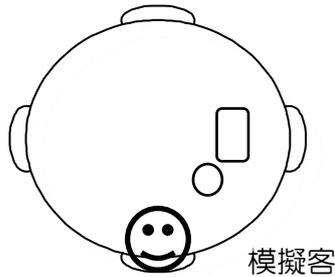
カウンター



競技者

お願いします。ホットコーヒーを
ひとつお願いします。

☆チェックポイント
伝票(オーダー票)は正しく書いていますか？



模擬客

8：スタッフが作成した注文品を、模擬客へ提供する準備をする

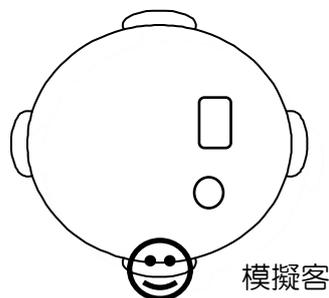
ホットコーヒーです  スタッフ

 カウンター



競技者

※ この時に競技者は、注文
品に必要なものを揃える。
例：ホットコーヒーならば
ミルク、砂糖、スプーン



模擬客

9：競技者が模擬客に注文を提供する

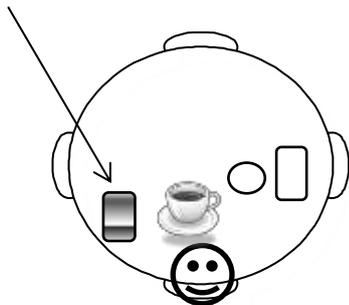
😊 スタッフ

カウンター

※競技者は、注文の品と伝票(オーダー票)を持ってくる。注文の品と伝票(オーダー票)のみをお客様のテーブルに置き、「伝票(オーダー票)挟み」は、カウンターまで返します。

☆チェックポイント
トレイは片手で持ち、安全に運ぶことができますか？

※伝票(オーダー票)のみを置きます。



模擬客



競技者

お待たせしました。ホットコーヒーです。
ご注文の品はお揃いでしょうか？
お帰りの際は伝票を会計までお願いいたします。

10：競技者は待機（模擬客喫飲中）

😊 スタッフ

カウンター



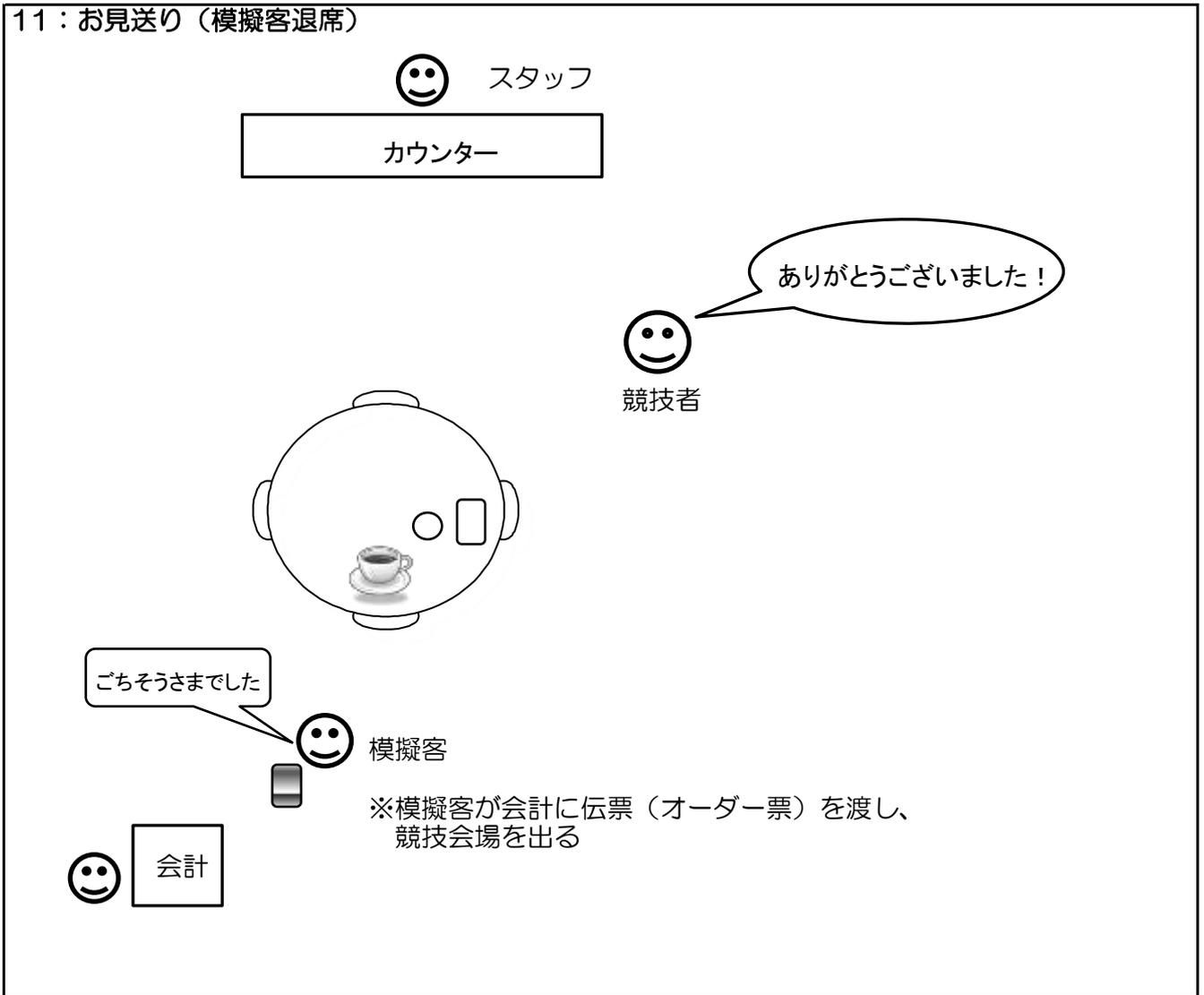
競技者

※「伝票(オーダー票)挟み」は、カウンターに返します。

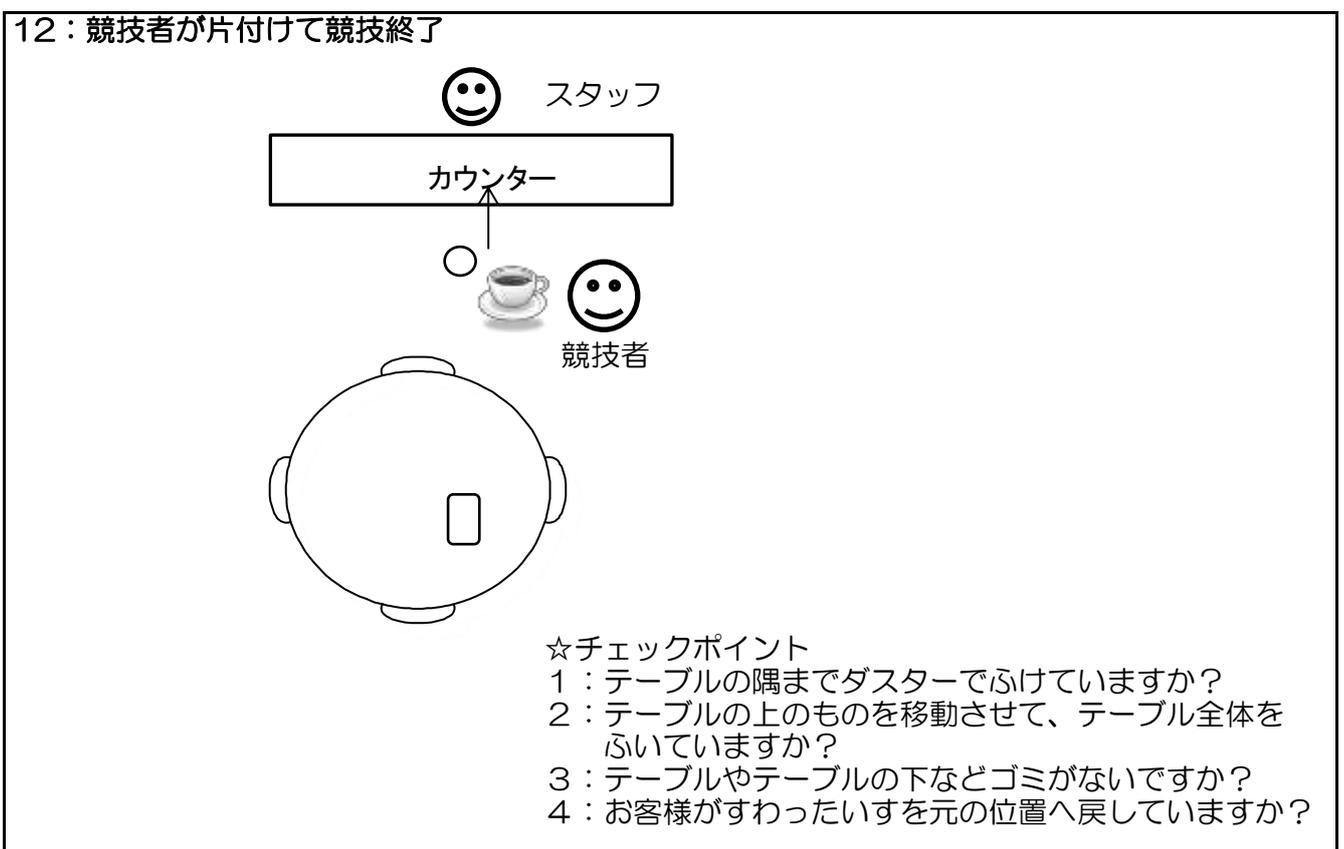


模擬客

11：お見送り（模擬客退席）

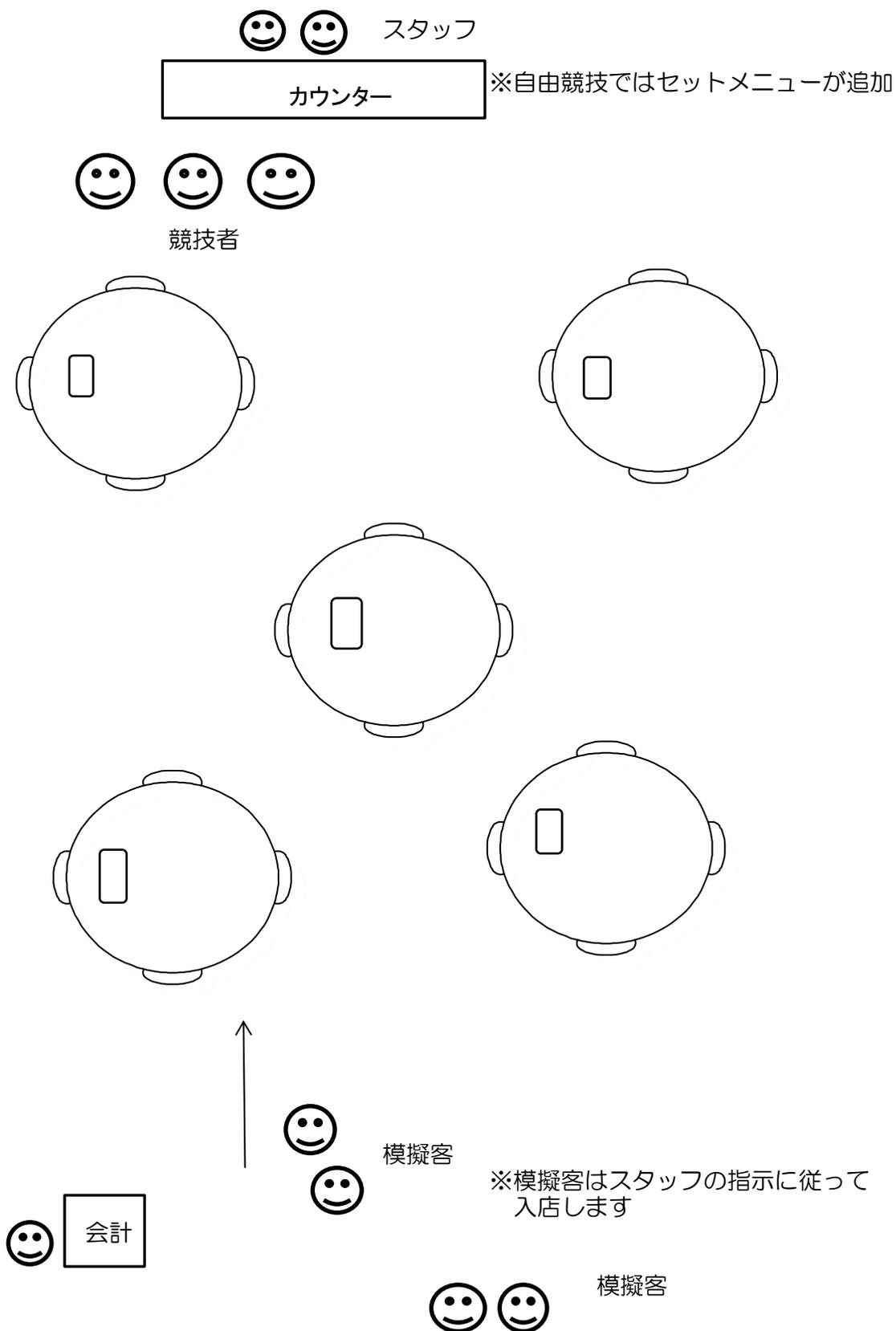


12：競技者が片付けて競技終了



(2) 自由競技

規定競技の一連の接客を時間内（20分程度）に2回行います。
競技者は2～3名



(3) 競技ごとの喫茶「メニュー」および「伝票（オーダー票）」

規定競技と自由競技ではメニューが異なりますのでご注意ください。
メニューは以下の通りです。

【規定競技メニュー】

ホットコーヒー・・・・・・・・・・	¥300
アイスコーヒー・・・・・・・・・・	¥350
レモンティー・・・・・・・・・・	¥300
ミルクティー・・・・・・・・・・	¥300
アイスレモンティー・・・・・・・・	¥350
アイスミルクティー・・・・・・・・	¥350
オレンジジュース・・・・・・・・	¥300

【自由競技メニュー】

ホットコーヒー・・・・・・・・・・	¥300
アイスコーヒー・・・・・・・・・・	¥350
レモンティー・・・・・・・・・・	¥300
ミルクティー・・・・・・・・・・	¥300
アイスレモンティー・・・・・・・・	¥350
アイスミルクティー・・・・・・・・	¥350
オレンジジュース・・・・・・・・	¥300
Aセット クッキー&コーヒー or 紅茶（レモン・ミルク）・・・	¥400
Bセット クッキー&（アイスコーヒー or アイ스티ー（レモン・ミルク）	¥450

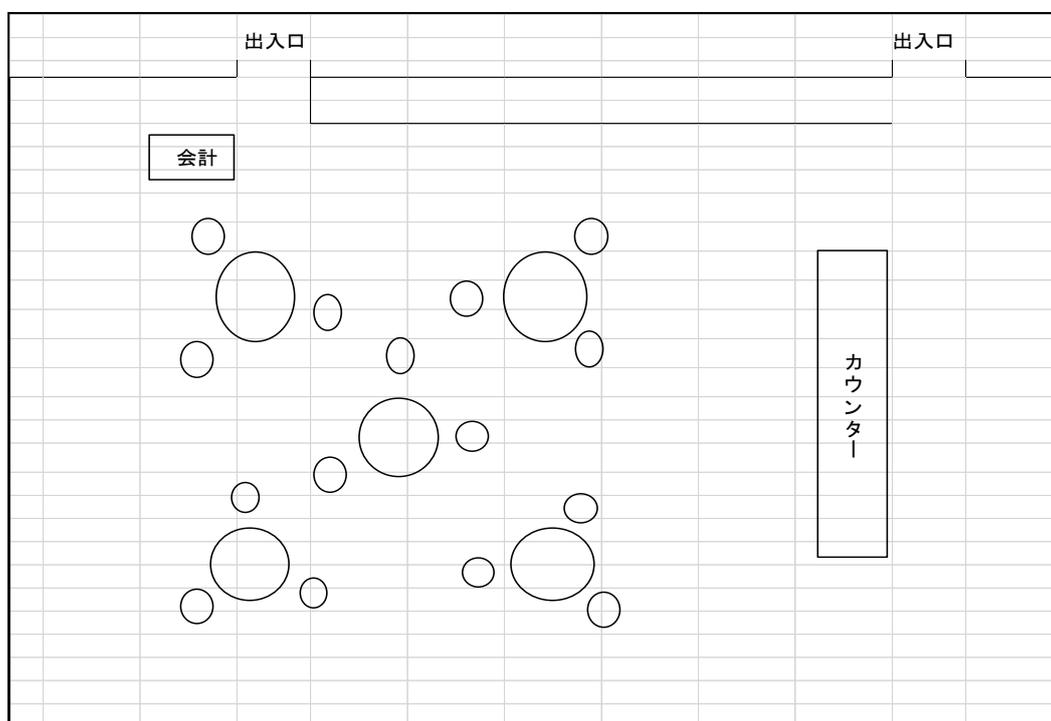
(4) 審査のポイント

- 競技成績の評価にあたっては、障がいの種類程度は考慮しません。
- 競技中何かわからないことがあれば、スタッフに聞いてください。
(スタッフは選手の質問にヒントは与えませんが、回答は与えません)
- お客様にまた来店したいと思ってもらえるように、全体を通して

姿勢よく
ハキハキと聞き取りやすい声での応対
笑顔での接客

を心がけてください。

(5) 喫茶サービス会場レイアウト



*レイアウトについては、一部変更となる場合があります。