



V PREMIS
GASTRONÒMICS
JOSEP
LLADONOSA

2025
CATALUNYA,
REGIÓ
MUNDIAL
DE LA GASTRONOMIA



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

QÜESTIONARI ALUMNES DE SALA

Respondre breument en l'espai disponible.

- 1- Un arròs s'ha passat, per a fer-ne un de nou la cuina trigarà aproximadament uns 20 minuts i el client està a punt d'acabar els primers. Quina solució plantejaries?

- 2- Un client es queixa de la qualitat d'un plat i saps que no té raó. Com reconduiries la situació?

- 3- Un client et demana un còctel que no saps realitzar. Què faries?

- 4- Un client demana un vi i en tastar-lo no és del seu grat, però el vi no presenta cap defecte. Com ho gestiones?

- 5- El client, després d'avisar d'una intolerància, troba un component d'aquest aliment en el seu plat. A la cuina hi ha hagut un error. Com ho solucionaries?

- 6- Un client celíac demana a mitjan servei que vol pa normal. Què li respones?

- 7- A un client que ha fet una reserva la ubicació de la taula no li agrada i no hi ha una altra disponible. Com ho gestiones?

- 8- Un client demana una modificació d'un plat que no es pot gestionar. El millor seria convence'l que aquesta modificació no és una bona opció per a ell. Com el convencem?

- 9- Un client demana un vi de la carta i només queda una ampolla i la taula és de 8 persones. Què fem?

- 10- Un client arriba al restaurant passada l'hora de la seva reserva quan la cuina ja està recollint. Quina solució li dones al client?