
CONCURS SALA

FULL D'INSCRIPCIÓ I QÜESTIONARI

DADES DE L'ESCOLA

- NOM DE L'ESCOLA I POBLACIÓ:
- ADREÇA:
- CORREU:
- TELÈFON:

DADES DE L'ALUMNE:

- NOM:
- COGNOMS:
- DATA DE NAIXEMENT:
- CURS:

He llegit i accepto les bases i el tractament de les dades personals

Signatura del director o cap d'estudis

Signatura de l'alumne



III Premis Gastronòmics
Josep Lladonosa
Les Borges Blanques

1- Un arròs s'ha passat, per a fer un 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 provar-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 meitat del servei que vol pa normal. Què li respos?

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 és pot gestionar. El millor seria convèncer-li que aquesta modificació no es 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 la seva hora de la reserva quan cuina ja està recollint. Quina solució li dones al client?