**任务工单4.5**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学生姓名** |  | **学号** |  | **任务成绩** |  |
| **任务名称** | 常见鸡尾酒调制（2） | **学时** | 2 | **班级** |  |
| **辅助设备** | 调酒壶、盎司杯、吧匙；鸡尾酒杯；特基拉酒、伏特加酒、威士忌酒等 | **教学场地** | 暖咖1987 | **日期** |  |
| **客户任务** | 顾客分别点用特基拉日出、螺丝起子、曼哈顿鸡尾酒，要求规范标准调制。 | | | | |
| **任务目的** | 制定工作计划，对客介绍特基拉日出、螺丝起子、曼哈顿鸡尾酒，规范调制。 | | | | |
| **一、资讯**  1.特基拉日出（Tequila Sunrise）鸡尾酒酒谱：  2.螺丝起子（Screw Driver）鸡尾酒酒谱：   1. 曼哈顿（Manhattan）鸡尾酒酒谱：   **二、决策与计划**  请根据客人点用和任务要求，确定所需的服务设备、酒水和工具，并对小组成员进行合理分工，制定详细的介绍和服务计划。  1.需要的服务设备、酒水和工具  2.小组成员分工  3.介绍和服务计划  **三、实施**  1.客人对介绍的特基拉日出、螺丝起子、曼哈顿鸡尾酒是否满意？为什么？  2.客人在介绍服务的过程中有什么其他的咨询？  3.客人有无在专心的听你介绍？  4.客人有否对下次光临表现出兴趣？  5.客人对你的特基拉日出、螺丝起子、曼哈顿鸡尾酒服务有何意见或建议？  通过上述操作，得出一下结论：  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。  **四、检查**  服务结束后，进行如下检查：  1.服务设备、酒水等是否清洁？\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。  2.服务设备、酒水等是否放回原处？\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。  3.成本控制如何？\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。  4.台面卫生如何？\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。  **五、评估**  1.请根据自己任务完成的情况，对自己的工作进行自我评估，并提出改进意见。  2.教师对小组情况进行评估，进行点评。  3.学生本次任务成绩：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。 | | | | | |