

MUTFAK HİZMETLERİ DERSİ YÖNETİMİ ÖDEV:

1. İşletme ile ilgili genel bilgiler (Adı, kuruluş yılı, otel ise oda sayısı ve sunduğu olanaklar)
2. Mutfak şefi ile ilgili genel bilgiler (Adı-soyadı, eğitimi, çalışma geçmişi)
3. Bir gününüz nasıl geçiyor?
4. Mesleğinizin püf noktaları nelerdir?
5. Menüleri kimler hazırlıyor ve nelere dikkat ediliyor?
6. İyi bir mutfak yöneticisi hangi özelliklere sahip olmalıdır?
7. Personel seçiminde ve personele verilecek eğitim konusunda hangi kriterleri baz alıyorsunuz?
8. İşe aldığınız personele eğitim veriyor musunuz?
9. Mutfakta kaç kişi çalışıyor, görevleri neler?
10. Kalite ya da hijyen standardı belgeleriniz var mı?
11. Meslek hayatında yaşadığınız en ilginç olay nedir?