



نام اداره/واحد/قسمت:

ارزیابی‌شونده:

نام و امضاء ارزیاب:

تاریخ: / /

نوع	ردیف	فعالیت‌های چیدمان و پذیرایی که باید انجام بدهم				نتیجه ارزیابی			
		کامل	ناقص	ضعیف	عدم کاربرد				
پذیرایی	۱					نوشیدنی‌های سرد و گرم: از پشت سر و سمت راست			
	۲					اصول پذیرایی غذای اصلی: سروشده، از پشت سر و سمت راست سرونشده، از پشت سر و سمت چپ			
	۳					غذای فرعی: مانند دسر و....+ ظروف دیگری که در سمت چپ قرار می‌گیرد : سرو و جمع آوری از سمت چپ			
	۴					الویت پذیرایی: اگر مقام ها در محیط یکسان است، برای تمام میزها، در جهت عقربه های ساعت و از سمت چپ به راست می باشد و اگر مقام بالاتر و پایین تر در محل پذیرایی وجود دارد، اولویت با مقام بالاتر.			
	۵					جمع آوری ظروف: شروع جمع‌آوری از ظروف اصلی و از سمت راست _ ظروف غذای فرعی و از سمت چپ			
	۶					گذاشتن ادویه جات و دستمال روی میزهای پذیرایی و قندادن درپوش‌دار روی میز جلسات			
	۷					چیدمان رسمی ظروف غذا: بشقاب وسط، لیوان ها بین ساعت ۱-۲ ، قاشق و کارد سمت راست ، چنگال کوچک و بزرگ سمت چپ بشقاب			
	۸					قاشق، چنگال و کارد ها داخل جاقاشقی بر اساس آموزش صورت گرفته در کارگاه			
آداب معاشرت حین پذیرایی	۱					سؤال: در جلسات کوتاه، در آخر پذیرایی و در جلسات بلندمدت در آخر از حضار سؤال کنیم که مورد دیگری لازم دارند یا خیر؟			
	۲					کارهای ممنوعه در حین پذیرایی (۱. صحبت نکردن با دیگران حین پذیرایی ۲. تکیه دادن به دیوار و میز، دست به سینه یا دست در جیب نایستادن ۳. خصوصی نشدن با حضار در جلسه ۴. دویدن ۵. بازی نکردن با صورت، ناخن، مو و...)			
	۳					اگر همکارمان به هر دلیلی درخواستی را داشت، فرمول نه گفتن به شرح زیر: ۱. عذرخواهی + ۲. دلیل			
	۴					ابتدا: خوشامدگویی و راهنمایی حاضرین انتها: بدرقه و کمک برای رفتن حاضرین			
	۵					وارد شدن به اتاق: در زدن بعد از اجازه، وارد شدن مکث ۲/۳ ثانیه ای بعد از انجام کار پشت به در خارج شدن به آرامی در را بستن			
سینی و پیش‌دستی	۱					نحوه گرفتن سینی: با پنجه‌ی دست چپ برای جابجایی			
	۲					برای ارائه کردن نوشیدنی یا غذا برای مخاطب، با دست راست و بدون گذاشتن انگشتان در داخل ظروف			
	۳					چیدمان ظروف: در صورتیکه تعداد کم باشد: سرویس غذا و نوشیدنی بصورت آماده تعداد زیاد: نعلبکی و پیش دستی ها داخل هم و در سمت چپ سینی، فنجان یا غذا در کنار سمت راست چیده می شود.			
	۴					تعداد نوشیدنی ها در داخل سینی: ۶-۸ عدد			
نوشیدنی سرد و گرم	۱					جدا کردن تفاله چای بعد از دم کشیدن جهت جلوگیری از بین رفتن طعم اصلی چای و رنگ آن			
	۲					نگهداری در ظروف دربسته و قبل از دم کردن، شستن آن			
	۳					سرویس کامل چای و قهوه شامل: دستمال کاغذی سه گوشه در زیر فنجان (مابین فنجان و نعلبکی) - قاشق چای خوری در بیرون و در سمت راست دسته فنجان - نعلبکی			
	۴					پذیرایی نوشیدنی گرم: دسته فنجان در جهت ساعت ۴ مخاطب - حتی یکنفر اما آوردن نوشیدنی با سینی - زمان گذاشتن نوشیدنی بصورت آماده نعلبکی، دستمال، قاشق و داخل هم و بعد گذاشتن جلوی مخاطب - قطره چکان نبودن نوشیدنی (انجام راهکارها ارائه شده در کارگاه) -			
	۵					میزان ریختن نوشیدنی در فنجان یا لیوان: ۳/۴ پیمانه			
	۶					گرفتن فنجان: حتماً دسته - لیوان: گرفتن قسمت دوم یا سوم			
	۷					نوشیدنی سرد: قاشق دسته بلند (گذاشتن داخل لیوان)، دستمال زیر لیوان، داشتن پیش‌دستی زیر لیوان،			
نتیجه ارزیابی									