

Restaurant Service

Restaurant Service എന്ന മത്സര വിഭാഗത്തെ പ്രധാനമായും ജില്ലാ, മേഖല, സംസ്ഥാന തലം എന്നിങ്ങനെ തരം തിരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

മേൽപ്പറഞ്ഞ ഓരോ തലത്തേയും യഥാക്രമം ബേസിക് റെസ്റ്റോറന്റ് സർവ്വീസ്, അഡ്വാൻസ്ഡ് റെസ്റ്റോറന്റ് സർവ്വീസ് & പ്രൊഫഷണൽ റെസ്റ്റോറന്റ് സർവ്വീസ് എന്നിങ്ങനെ വിദ്യാർത്ഥികളുടെ നൈപുണ്യത്തെ മൂല്യ നിർണ്ണയം ചെയ്യപ്പെടുന്നതാണ്.

റെസ്റ്റോറന്റ് സർവ്വീസിനെ ജില്ലാതല മത്സരങ്ങളിൽ ഒരു റെസ്റ്റോറന്റിൽ ജോലി ചെയ്യുന്ന വ്യക്തി അറിഞ്ഞിരിക്കേണ്ട അടിസ്ഥാന അറിവുകളെപ്പറ്റിയാവും മൂല്യനിർണ്ണയം നടത്തുക. വ്യക്തിത്വം, ശരീര ഭാഷ എന്നിവ അവയിൽ ചിലത് മാത്രം.

മത്സരാർത്ഥികൾ ഒരു നിശ്ചിത സമയത്തിനുള്ളിൽ അവർക്ക് നൽകിയിട്ടുള്ള ടാസ്ക്ക് അതിന്റെ ശരിയായ ക്രമത്തിൽ പൂർത്തീകരിക്കേണ്ടതാണ്. മത്സരത്തിന്റെ തുടക്കം മുതൽ അവസാനം വരെയുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ നീരീക്ഷിക്കുന്നതായിരിക്കും. കൂടാതെ മത്സരാർത്ഥികൾ മത്സരം ആരംഭിച്ച് തീരുന്നതുവരെ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിക്കുന്നതായിരിക്കും.

മേഖലാ തല മത്സരത്തിൽ വിദ്യാർത്ഥികളുടെ റെസ്റ്റോറന്റ് സർവ്വീസ് സ്കിൽസിൽ അവർക്കുള്ള അറിവിന്റെയും നൈപുണ്യത്തിന്റേയും ആഴവും പരപ്പും കണ്ടെത്തുവാൻ ശ്രമിക്കുന്നു. Greeting the guest, welcoming the guest, food service, service of wine, familiarization of liquors and spirit etc. എന്നിവയാണ് ഈ ഘട്ടത്തിൽ അളക്കപ്പെടുക.

സംസ്ഥാന തല മത്സരങ്ങളിൽ പങ്കെടുക്കുന്ന വിദ്യാർത്ഥികൾ ഒരു 5 സ്റ്റാർ ഹോട്ടലിലെ റെസ്റ്റോറന്റ് സ്റ്റാഫ് എങ്ങനെ ആയിരിക്കണം എന്നത് ബോധ്യപ്പെടുത്തുകയാണ് ചെയ്യേണ്ടത്. ഇതിനായി Fruit carving, service of wine silver service of coffee, flaming, familiarization of liquors and spirit etc. എന്നീ ഘട്ടങ്ങളിൽ കൂടെയാണ് കടന്നു പോകുന്നത്. കൃത്യമായ അറിവും നൈപുണ്യവും കൊണ്ട് ആർജ്ജിക്കേണ്ട ഒരു സ്കിൽസാണ് റെസ്റ്റോറന്റ് സർവ്വീസ്.