
PREMIOS MGA - CUESTIONARIO SALA

1- Un arroz se ha pasado, para hacer uno nuevo la cocina tardará aproximadamente unos 20 minutos y el cliente está a punto de acabar los primeros. ¿Qué solución platearías?

2- Un cliente se queja de la calidad de un plato y sabes que no tiene razón. ¿Cómo reconducirías la situación?

3- Un cliente te pide un cóctel que no sabes realizar. ¿Qué harías?

4- Un cliente pide un vino y al probarlo no es de su agrado, pero el vino no presenta ningún defecto. ¿Cómo lo gestionas?

5- El cliente, después de avisar de una intolerancia, encuentra un componente de este alimento en su plato. En la cocina ha habido un error. ¿Cómo lo solucionarías?

6 – Un cliente celiaco pide a mitad del servicio que quiere pan normal. ¿Qué le respondes?

7 – A un cliente que ha hecho una reserva la ubicación de la mesa no le gusta y no hay otra disponible. ¿Cómo lo gestionas?

8 – Un cliente pide una modificación de un plato que no se puede gestionar. Lo mejor sería convencerlo que esta modificación no es una buena opción para él. ¿Cómo lo convencemos?

9 – Un cliente pide un vino de la carta y solo queda una botella y la mesa es de 8 personas. ¿Qué hacemos?

10 – Un cliente llega al restaurante pasada su hora de la reserva cuando cocina ya está cerrada. ¿Qué solución le das al cliente?