

LESSON 02 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Restaurant Departments, Roles & Service Teamwork

Professional Restaurant Service

Key learning points

- Restaurant Departments, Roles & Service Teamwork
- Why Restaurant Teamwork Matters
- The Main Restaurant Departments
- FOH + BOH: One Service Chain
- Role-by-Role Responsibilities

Workplace practice

Use the lesson checklist in one realistic workplace scenario, then record what you checked, decided and escalated.

Quick completion check

- ☐ I reviewed the key points
- ☐ I practised the skill in one scenario
- ☐ I recorded one question for my trainer



Open the HCA lesson online

<https://hca-pro.com/academy/courses/fnb-service/?lang=en>

Study aid only. Follow the current HCA lesson, your property's approved SOPs, manufacturer instructions and applicable local authority requirements.

ملخص الدرس القابل للتنزيل * الدرس 2

أقسام المطعم والأدوار والعمل الجماعي

خدمة المطاعم الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- أقسام المطعم والأدوار والعمل الجماعي في الخدمة
- لماذا العمل الجماعي مهم في المطعم؟
- الأقسام الرئيسية داخل المطعم
- الصالة والمطبخ: سلسلة خدمة واحدة
- الستيوارد: العمود الفقري غير المرئي للخدمة

التطبيق في مكان العمل

استخدم قائمة الدرس في موقف عملي واقعي، ثم دون ما راجعته والقرار الذي اتخذته وما سعدته.

مراجعة سريعة للإكمال

- ☐ راجعت النقاط الأساسية
- ☐ طبقت المهارة في موقف واحد
- ☐ دونت سؤالاً للمدرب

افتح درس أكاديمية HCA عبر الإنترنت
<https://hca-pro.com/academy/courses/fnb-service/?lang=en>



هذا ملخص للمذاكرة فقط. اتبع درس HCA الحالي وإجراءات منشأتك المعتمدة وتعليمات المصنع ومتطلبات الجهة المحلية المختصة.