

LESSON 04 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Restaurant Setup & Mise en Place

Professional Restaurant Service

Key learning points

- Restaurant Setup and Mise en Place
- Service Starts Before the Guest Arrives
- Opening Timeline: From Empty Room to Guest Ready
- Basic Place Setting Overview
- Correct Table Setup Sequence

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 4

تجهيز المطعم والميز أون بلاس

خدمة المطاعم الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- تجهيز المطعم والتحضير قبل الخدمة
- جدول الافتتاح: من القاعة الفارغة إلى الجاهزية
- وضع فوطه الضيف والتعامل معها
- الديكور والبهارات وإكسسوارات الطاولة
- محطة الخدمة: قاعدة دعم النادل

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.