

LESSON 10 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Entering, Modifying & Sending Orders in MICROS

Professional Restaurant Service

Key learning points

- Seat Numbers: The Secret Weapon
- Item Search vs Category Buttons
- Special Instructions: Good vs Bad
- The Send Button Is a Commitment
- Kitchen vs Bar Printer Routing

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 10

إدخال وتعديل وإرسال الطلبات في مايكروس

خدمة المطاعم الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- البحث عن الصنف أو أضرار الفئات
- الأطباق الجانبية والصوص والإضافات
- تعديلات الحساسية والأنظمة الغذائية
- التعليق والإطلاق وتوقيت الكورسات
- توجيه الطباعة للمطبخ أو البار

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.