

LESSON 11 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Food & Beverage Service Techniques

Professional Restaurant Service

Key learning points

- Food & Beverage Service Techniques
- Service Starts Before Carrying Anything
- The Complete F&B Service Flow
- Professional Service Mindset
- Tray Handling: Small, Large, and Heavy Trays

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 11

تقنيات خدمة الطعام والمشروبات

خدمة المطاعم الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- تقنيات تقديم الطعام والمشروبات
- تسلسل خدمة الطعام والمشروبات الكامل
- استخدام الصواني الصغيرة والكبيرة والثقيلة
- رفع الأطباق بالطريقة الصحيحة
- تقنيات خدمة الطلب من القائمة

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.