

LESSON 15 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Full Restaurant Service Simulation & Certification

Professional Restaurant Service

Key learning points

- يئاهنلا مييقتلاو قلماك معطم قمدخ ةاكاحم
- قراهقلا يف لمع ءادغ: ب فقوملا
- زج ح نودب راضتنا قمئاق: ج فقوملا
- يوكشرو بلطلا يف أطخ: د فقوملا
- ءيلمع نيكستلاو بيحرتلا تاوطخ

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 15

محاكاة الخدمة الكاملة وتقييم الشهادة

خدمة المطاعم الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- محاكاة خدمة مطعم كاملة والتقييم النهائي
- الموقف ب: غداء عمل في القاهرة
- الموقف ج: قائمة انتظار بدون حجز
- الموقف د: خطأ في الطلب وشكوى
- خطوات الترحيب والتسكين عمليا

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.