

## 【ワインサーブマニュアル1/2】

### ●声かけ

お客様にはこちらから声掛けする。二人でサーブの場合は、後ろに並んでる方にもどンドン聞く。

※スタッフが無言で待たない

(サンプル)

「何番にしましょうか～」

「お決まりの方から番号言ってください～」

「後ろの方、決まったら番号言ってください」

### ●サーブ

75ml(ワインボトル 1/10)をサーブ。量の希望はスタッフからは聞かない。

(ストップ言ってください× どの位注ぎますか×)

※一滴残らずサーブする。少しだけ残った場合は、次のお客様に出すか、スタッフが飲む。少しだけ残りそうな時は、若干多いくらいなら全てサーブし切る。

(お客様からの要望)

多め、少なめの要望があったら従う。ワインの味を質問してくる方には、少しだけサーブして味を確認してもらい、その後に通常の量をサーブする。

## 【ワインサーブマニュアル 2/2】

### ●水・ソフトドリンク

スタッフがサーブするのは、お客様にとって不要な行為なので、全てお客様のセルフサービス。

### ●水用のコップ

原則は用意しないので、水・ソフトドリンクはワイングラスで飲んでもらう。感染対策と、会場をきれいに保つため、と説明する。(会場によっては用意あり)

### ●ワイン補充

マネージャーが予備で冷やしているワインクーラーから補充する。常温ワインを直接補充しない。

【常温ワイン⇒予備で冷やすクーラー⇒メインクーラー】

### ●グラス洗淨

ブースに用意してある水で洗い、容器に捨ててもらう  
(容器が無い場合は遠慮なくマネージャーに用意してもらう)

### ●濡れないように

クーラーからワインを出したときに、クロスで下を拭く。

### ●スタッフ用ワイン

スタッフ側から自分でサーブするか、お客様側からスタッフに入れて貰う。ただし、お客様が優先で、列が出来ている時はサーブを控える。