**PYTANIA REKRUTACYJNE**

1. Jakie umiejętności uważasz za kluczowe w obszarze obsługi klienta w hotelu?
2. Czy potrafisz pracować w zespole? Podaj przykład sytuacji, w której dobrze współpracowałeś/łaś z innymi osobami.
3. Jakie jest twoje podejście do obsługi skarg klientów? Czy masz doświadczenie w rozwiązywaniu konfliktów?
4. Co twoim zdaniem jest najważniejsze w utrzymaniu czystości i porządku w pokojach hotelowych?
5. Jakie jest twoje podejście do pracy zmianowej, w tym wieczorami, nocami i w weekend?
6. Jakie jest twoje podejście do pracy pod presją czasu? Czy wykonywałeś jakieś zadania na czas? Opisz je.
7. Jak dbasz o swoją prezencję i higienę osobistą jako pracownik hotelu/gastronomii?
8. Jakie znasz przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy w hotelu/restauracji?
9. Podaj przykład sytuacji, w której zapewniłeś/łaś doskonałą obsługę klienta, sprawiając, że gość poczuł się wyjątkowo zadowolony?
10. Czy masz doświadczenie w obszarze obsługi klienta w restauracji lub kawiarni? Jeśli tak, opisz swoje doświadczenie.
11. Co sądzisz o obowiązku utrzymania czystości i higieny w kuchni restauracyjnej?
12. Czy masz jakieś doświadczenie jako kucharz lub pomoc kuchenna?
13. Jaki sprzęt gastronomiczny potrafisz obsługiwać?
14. Czy masz pomysły na ulepszenie jakości obsługi klienta w restauracji?
15. Jakie jest twoje ulubione danie do przygotowywania? Dlaczego?

**SYTUACJE– CO ZROBISZ GDY:**

* Klient narzeka na smak lub jakość potrawy.
* Klient narzeka na czystość nakrycia.
* Klient narzeka na czystość w pokoju.

---------------------------------------------------------------------------------------------------