

EMANON, LLC  
CUESTIONARIO DE SERVICIO

*Favor de responder todas las preguntas de acuerdo sus conocimientos.*

NOMBRE DEL CANDIDATO: \_\_\_\_\_

POSICION: \_\_\_\_\_

**HOSPITALIDAD/SERVICIO**

1. ¿Cuál es su definición de “un buen servicio?”
  
2. ¿Cuáles trabajos de restaurantes ha usted dejado y por qué?
  
3. ¿De cuáles trabajos de restaurantes lo despidieron y por qué?
  
4. ¿De los restaurantes en lo que ha usted trabajado cuál le enseñó mas sobre servicio al cliente?
  
5. ¿Le gustaría hacer de su trabajo una carrera? ¿Por qué si o por qué no?
  
6. ¿Ha sido de ayuda su sentido del humor en sus trabajos dentro del negocio de restaurantes?
  
7. Para ayudarnos a conocerlo mejor, por favor califíquese a UD mismo en escala del 1 al 10 (10 siendo la mas alta) en cada una de las siguientes áreas:  

_____ Conocimiento de vinos	_____ Servicio al Cliente	_____ Trabajo en equipo
_____ Conocimientos en Gastronomía	_____ Amigable	_____ Vendedor
_____ Confiabilidad	_____ Comunicación	_____ Actitud Positiva

**QUE HACES SI...**

1. ... ¿la comida llega a la mesa y un cliente de esa mesa no se encuentra allí?
  
2. ... ¿al cliente no le agrada el vino que recomendaste?
  
3. ... ¿el cliente no esta satisfecho con el platillo que ordeno?
  
4. ... ¿te das cuenta que 15 minutos mas tarde que se te olvido llevar un cóctel?
  
5. ... ¿el cliente menciona que le encanta el chévre?

**CONOCIMIENTO DE VINOS**

1. ¿Qué es una varietal?
2. ¿Qué es una mezcla?
3. ¿cuál es la diferencia entre Champagne vino espumoso?
4. ¿Qué es decanting?
5. ¿Cuál es tu vino favorito y por que?

**CONOCMEINTO DE BEVIDAS**

1. Explica lo siguiente:

Twist \_\_\_\_\_  
Derecho \_\_\_\_\_  
Arriba: \_\_\_\_\_  
Con un toque \_\_\_\_\_  
En las rocas \_\_\_\_\_

2. Indica a que categoría pertenecen los siguientes licores (Vodka, Gin, Bourbon, Whiskey, etc.)

Seagram's 7	_____	Belvedere	_____
Remy Martin	_____	Vox	_____
Tangueray 10	_____	Stoli	_____
Bailey's	_____	JW Black	_____
Jack Daniel's	_____	Chivas Regal	_____
Grand Marnier	_____	Knob Creek	_____

3. ¿Cuál es la diferencia entre un martini y un Gibson?
4. ¿Por favor especifica la receta y garnitura para cada uno de los siguientes cócteles:

Manhattan  
  
Vodka Tonic  
  
Cosmo  
  
Long Island Ice Tea  
  
Cuba Libre