# 1.接客に関する知識

## (5)適切な配膳について

### ①料理の速やかな提供

・調理が終わった料理は、すぐにお客様に提供し、食べてもらう。
　理由：　　ア. できたての料理がいちばんおいしいから
　　イ. 料理を a_____℃～_____℃にしておくと、細菌が増えるから
　　・・・危険温度帯

・2 時間以内に食べてもらうようにする。

### ②残った料理の持ち帰り

・お客様が「食べ残した料理を持ち帰りたい」と言うかもしれない。
・食品は危険温度帯で長時間置いておくと、細菌が増える。
・食べた人が食中毒になるかもしれない。

<安全のために>
ア. お店の対応 b_____やルールを決める。
イ. お客様にルールを守ってもらうようにお願いする。

### ③テイクアウトについて

お店の料理で買った料理を、他のところで食べること。

<お店で考えること>
ア. テイクアウトされる料理の c_____管理をどうするべきか。
　　例：10℃以下になるように保冷剤をつける

イ. テイクアウトされた料理をいつまでに食べてもらうか
　　例：「2 時間以内にお召し上がりください」とお客様に伝える

お客様に正しい情報を伝え、守ってもらうことが大切。
テイクアウトはお店の d_____につながるが、食中毒になる可能性もあるので、気をつける。