

フラッグクルー 認定数 シルバー：7名 / ブロンズ：168名

寒暖差や、店内の寒さに
気を付けて！



クリスマス・年末業務～お仕事時の参考に～

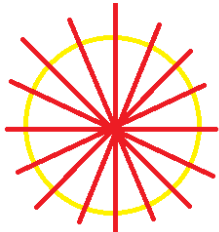
- ～ソーセージ～
- ①1本を5～7等分(2～3cm)に切る
 - ②クッキングシートを敷いて焼く
 - ③お皿に盛り付けて提供



- ～ホイップ(手動)～
- ①道具(清潔なもの)と生クリームはしっかり冷やす
 - ②大ボウルに氷水入れる(塩を一つまみ加えると水の温度をさらに下げられます)
 - ③中くらいのボウルに生クリームと砂糖を入れ、泡だて器で混ぜる



- ～ピザ～
- ①ピザの具・チーズをバランスよく配置
 - ②半分にカットし、チーズがトスターにこぼれないよう切り口のみアルミホイルを敷く
 - ③焼く(チーズがグツグツして少し焦げ目はつくぐらいが目安)
 - ④カットは16～20等分が基本だが、様子をしながら調整する



- ～ハム(ブロック)～
- ①繊維に沿って1/2～1/6カット
 - ②繊維を切るように5～7mmの厚さにスライス
 - ③お皿にずらしながら並べて提供



※※cabichool(キャビクール)の中の「試食メニュー別のコツ」にもっと詳しくコツなど載っています！特にホイップは動画もあるのでぜひぜひチェックしてください♪※※

新たな段ボール登場！

10月よりcabicオリジナル段ボールが登場！
「赤いストライプ」の可愛いデザインです♪(サイズ420×350×300グリル鍋発送サイズ)
※これまでの赤箱、赤と黄色のテープを貼った段ボールと併用です。
現場で皆様に見つけていただきやすくなりました。どうぞよろしくお願ひ致します！



☆～友だち紹介キャンペーン～☆



クリスマスに向けてお友達を紹介下さい☆彡

紹介者と被紹介者に**1000円**ずつのボーナス！
被紹介者が初回業務終了後に**指定の用紙**をFAX下さい。



※ご不明な点はcabicアサイン部までお問い合わせ下さい♪

業務内容について

いつもお仕事をありがとうございます。
今回はcabicでお仕事をさせていただく際に必ず必要な、業務内容やマニュアル・資料の見方についてのご案内です！

お仕事決定後に「業務内容通知」がメールで配信されますが、そのメールにはマニュアルや資料などは添付されておられません。
必ず、スタッフページにログインして、資料を確認していただくようお願いいたします！メールで届く内容だけではお仕事内容は全て把握できませんので、必ずご確認をお願いいたします。

さて、業務内容を確認する手順は以下の通りです。
①cabicのスタッフページにログイン。
②決定済みお仕事より、「業務内容確認」を選択。
③対象のお仕事欄の左側「参照」を選択。
⇒業務内容確認詳細画面よりご確認ください！
※マニュアルなどの資料は一番右側の添付ファイル欄にごございます。

これからもcabicでのお仕事をよろしくお願ひいたします!!

↓cabic名古屋オフィスのクリスマスツリー



現場でのトラブル対策！

最近お客様への試食をお断りしたとのことでのクレームが、立て続けに起こっています。
アレルギー確認の際に、言い方によっては断られたと勘違いされる場合があります。言い方にはご注意くださいして頂きますようお願い致します。

■トラブル共有 ※ダメな例※	■事例での注意点
<p>《事例1》 母：(試食を)下さい。 店員：どうぞ(母のみへ) 母：娘の分も下さい。 店員：アレルギーとか大丈夫ですか？(めんどくさそうに)</p> <p>《事例2》 子：(試食を)下さい。 店員：食べるなら、買わないといけないよ！</p>	<p>《事例1》①お子様でも食べれそうなものに対しては、「お子様の分もいかがですか？アレルギーとかは大丈夫ですか？」とお母様へお渡しした際にお伝えください。 《事例2》「食べるなら、買わないといけない」そんなことはございません。今回購入に繋がらなくても、今後購入して頂ける可能性がございます。購入してもらえなくても「またお願いします」とお伝えください。</p> <p>※聞き方に関するトラブルが増えてきてます。お子様一人での試食は、保護者様へのご確認上、お渡しして頂きますようお願い致します。</p>