



SVENSKA STEG

Varför vill du arbeta i vår restaurang?



SVENSKA STEG

Kan du berätta om dina tidigare erfarenheter från restaurang- eller hotellbranschen?



SVENSKA STEG

Vilken typ av utbildning eller certifiering har du?



SVENSKA STEG

Hur bekväm är du med att tala svenska, finska och engelska med kunder?



SVENSKA STEG

Vad är din tillgänglighet för arbete?



SVENSKA STEG

Hur hanterar du hektiska arbetspass eller rusningstid?



SVENSKA STEG

Kan du beskriva en gång då du hanterat en besvärlig kund?



SVENSKA STEG

Vad vet du om vår restaurang meny?





SVENSKA STEG

Är du lagligt behörig att
arbeta här?



SVENSKA STEG

Har du erfarenhet av att
arbeta i ett team?



SVENSKA STEG

Vilka är dina styrkor som
restaurangmedarbetare?



SVENSKA STEG

Vad är ett område där du
skulle vilja förbättra dig?



SVENSKA STEG

Hur skulle du hantera ett
kundklagomål om
matkvaliteten?



SVENSKA STEG

Varför valde du att flytta hit
och söka jobb i det här
landet?



SVENSKA STEG

Föredrar du att arbeta med
kundservice eller i köket?



SVENSKA STEG

Hur säkerställer du renlighet
och hygien på jobbet?





SVENSKA STEG

Vad innebär god kundservice för dig?



SVENSKA STEG

Kan du arbeta flexibla tider, inklusive helger och helgdagar?



SVENSKA STEG

Hur skulle du hantera en situation om du inte förstod vad en kund ville ha?



SVENSKA STEG

Beskriv ett tillfälle då du var tvungen att lösa en konflikt med en kollega.



SVENSKA STEG

Hur håller du dig lugn under press?



SVENSKA STEG

Har du någonsin arbetat i en miljö där tempot är högt?



SVENSKA STEG

Hur håller du dig motiverad under lugna perioder?



SVENSKA STEG

Är du bekväm med att stå upp under långa perioder?





SVENSKA STEG

Vilka språk talar du?



SVENSKA STEG

Hur hanterar du multitasking när du serverar flera bord?



SVENSKA STEG

Berätta om en gång då du gjorde mer än vad som krävdes för en kund.



SVENSKA STEG

Vilken roll spelar lagarbete i en framgångsrik restaurang?



SVENSKA STEG

Hur hanterar du feedback eller kritik från din chef?



SVENSKA STEG

Har du erfarenhet av POS-system?



SVENSKA STEG

Vilka åtgärder vidtar du för att säkerställa att beställningarna alltid är korrekta?



SVENSKA STEG

Hur hanterar du oväntade förändringar, t.ex. att menyalternativ tar slut?





SVENSKA STEG

Kan du beskriva en typisk dag i ditt tidigare restaurangjobb?



SVENSKA STEG

Vad vet du om standarder för livsmedelssäkerhet?



SVENSKA STEG

Är du villig att lära dig nya recept eller nya matlagningstekniker?



SVENSKA STEG

Hur reagerar du om en kollega har det svårt under ett hektiskt arbetspass?



SVENSKA STEG

Varför lämnade du ditt senaste jobb?



SVENSKA STEG

Vilken typ av restaurangmiljö föredrar du: avslappnad, fin eller snabbmat? Varför föredrar du det?



SVENSKA STEG

Berätta om en gång då du hanterade en nödsituation på jobbet.



SVENSKA STEG

Hur skulle du beskriva ett bra lagarbete?





SVENSKA STEG

Vilken position är du mest intresserad av (serveringspersonal, värd, kock etc.)?



SVENSKA STEG

Vilka färdigheter kan du bidra med till vår restaurang?



SVENSKA STEG

Hur hanterar du misstag som du gör på jobbet?



SVENSKA STEG

Kan du arbeta sena kvällar om det behövs?



SVENSKA STEG

Har du några frågor om tjänsten eller restaurangen?



SVENSKA STEG

Vad betyder professionalism för dig på arbetsplatsen?



SVENSKA STEG

Hur håller du dig organiserad under ett hektiskt skift?



SVENSKA STEG

Kan du hantera kunder som talar snabbt eller använder slanguttryck som du kanske inte förstår?





SVENSKA STEG

Vad tycker du är den största utmaningen med att arbeta på en restaurang?



SVENSKA STEG

Hur hanterar du kontanter och kreditkortstransaktioner?



SVENSKA STEG

Känner du till lokala seder och bruk när det gäller mat och dryck?



SVENSKA STEG

Vad skulle du göra om en kund är missnöjd med sin beställning?



SVENSKA STEG

Kan du beskriva din kommunikationsstil med chefer och kollegor?



SVENSKA STEG

Vad gör du när du känner dig stressad på jobbet?



SVENSKA STEG

Hur skulle du hantera en situation där du ser att en medarbetare inte följer hälsoreglerna?



SVENSKA STEG

Berätta om en gång då du fick en komplimang av en kund eller chef.





SVENSKA STEG

Vilka strategier använder du för att komma ihåg flera beställningar på ett korrekt sätt?



SVENSKA STEG

Är du bekväm med att städa och utföra sidoarbetsuppgifter?



SVENSKA STEG

Hur tycker du att ett bra lagarbete ser ut i ett restaurangkök?



SVENSKA STEG

Har du någonsin använt någon köksutrustning, till exempel en fritös eller grill?



SVENSKA STEG

Hur hanterar du kulturella skillnader på arbetsplatsen?



SVENSKA STEG

Hur reagerar du när en arbetsledare korrigerar ditt arbete?



SVENSKA STEG

Kan du berätta om ett ögonblick då du kände dig stolt över din kundservice?



SVENSKA STEG

Hur håller du dig uppdaterad om matrender eller nyheter inom restaurangbranschen?





SVENSKA STEG

Om du ger ett löfte till en kund, hur ser du till att det hålls?



SVENSKA STEG

Vad är nyckeln till att hantera flera uppgifter utan att bli överväldigad?



SVENSKA STEG

Vad fick dig att bli intresserad av restaurangbranschen i det här landet?



SVENSKA STEG

Berätta om en gång då du framgångsrikt arbetade med människor från olika bakgrunder.



SVENSKA STEG

Hur gör du för att hålla din station ren och organiserad?



SVENSKA STEG

Har du erfarenhet av inventering eller lagerhållning av varor?



SVENSKA STEG

Hur hanterar du personliga telefonsamtal eller distraktioner under arbetet?



SVENSKA STEG

Vad skulle du göra om du märkte att det var brist på förnödenheter under ett skift?





SVENSKA STEG

Hur reagerar du när du får dricks eller dricks?



SVENSKA STEG

Kan du arbeta under en chef som är mycket strikt när det gäller regler?



SVENSKA STEG

Vad gör du om en medarbetare inte presterar bra under ett arbetspass?



SVENSKA STEG

Hur flexibel är du när det gäller att ta på dig extra uppgifter som inte ingår i din arbetsbeskrivning?



SVENSKA STEG

Berätta hur du skulle hälsa på en ny kund.



SVENSKA STEG

Hur anpassar du dig till nya menyalternativ eller dagliga specialerbjudanden?



SVENSKA STEG

Vilken roll spelar punktlighet i din arbetsetik?



SVENSKA STEG

Hur hanterar du ett bord som verkar missnöjt men som inte har klagat öppet?





SVENSKA STEG

Kan du beskriva din
förståelse för förebyggande
av korskontaminering?



SVENSKA STEG

Har du erfarenhet av
merförsäljning av mat eller
dryck?



SVENSKA STEG

Vad skulle du göra om du
gjorde ett misstag i en
beställning men insåg det för
sent?



SVENSKA STEG

Hur håller du dig motiverad
under lugna dagar?



SVENSKA STEG

Vad tycker du är mest
givande med att arbeta i en
restaurang?



SVENSKA STEG

Berätta om en gång då du
var tvungen att använda din
kreativitet på jobbet.



SVENSKA STEG

Hur ser du till att du håller
dig säker när du arbetar (het
utrustning etc.)?



SVENSKA STEG

Vilken typ av feedback
tycker du är mest hjälpsam?





SVENSKA STEG

Kan du anpassa dig till
schemaändringar i sista
minuten om det behövs?



SVENSKA STEG

Hur reagerar du om en chef
ber dig att utföra uppgifter
som inte ingår i din
arbetsbeskrivning?



SVENSKA STEG

Vad har du för förståelse för
portionskontroll vid servering
av mat?



SVENSKA STEG

Hur prioriterar du uppgifter
under ett mycket hektiskt
skift?



SVENSKA STEG

Har du någonsin stött på
språkbarriärer på jobbet?
Om så är fallet, hur
hanterade du det?



SVENSKA STEG

Vad motiverar dig att ge
utmärkt kundservice varje
dag?



SVENSKA STEG

Varför tror du att du passar
bra in i vårt team?



SVENSKA STEG

Kan du ge ett exempel på
när du har förbättrat en
process eller ett system på
jobbet?





SVENSKA STEG

Hur reagerar du när en kund lämnar lite dricks eller ingen dricks alls?



SVENSKA STEG

Hur kommer du att bidra till en positiv arbetsmiljö här?



SVENSKA STEG

Vilka är dina karriärmål inom restaurangbranschen?



SVENSKA STEG

Är det något annat du vill att vi ska veta om dig?

