模擬店作業内容

2014年7月27日

1. かき氷担当 開店前に、かき氷機(電動)と発電機を設置し、配線を行う。 電動氷かき機から大きめの紙コップに「かき氷」を作り、好みの

シロップをかけて貰い、スプーンを添え代金と引換えに渡す。 シロップの容器を事前に洗浄すること。 @100円×500杯 (18杯/一貫目)

- 2. 焼そば担当 パック詰めの「焼そば」を代金と引換えに渡す。 @200円×400パック
- 3. フランクフルト担当 パック詰めの「フランクフルト」に好みのケチャップ・マスタードをかけて、代金と引換えに渡す。

@100円×350パック

4. 唐揚げ&ポテト担当 パック詰めの「唐揚げセット」を代金と引換えに渡す。

@200円×350パック

- 5. 枝豆担当 パック詰めの「枝豆」を小さなレジ袋に入れて代金と引換えに渡す。 (食べた殻等を捨てないで!)
 - @100円×200パック
- 6. 飲み物担当 発砲箱・幼児プール計3つにそれぞれ水と氷塊を入れ缶ビールと ソフトドリンクを入れ、各々に冷やしておく。 客の求めに応じ、選んで 拭いて、代金と引換えに渡す。 缶ビール@200円×144缶

お茶(500ml)·ジュース類(500ml)@100円×各144本

※ 店舗の開店準備

指定場所に、お金・釣り銭箱・看板・メニューの売店環境を確認。

※ 販売に伴う「つり銭」について→事前に会計に依頼する。(仮払い処理)

500円硬貨×120枚=60,000円

100円硬貨×300枚=30,000円

50円硬貨×120枚= 6,000円 (クーポン券(50円)とお金の客対応)

- 1,000円札×24枚=24,000円 合計120,000円(事前に用意)
- (これらのつり銭を模擬店ごとに均等に 6分割する。)
- ※ 売上金・つり銭の管理
 - ①各模擬店の正副責任者が管理する。(班分けのメンバーで1が正、2が副)
 - ②閉店後、中参集会所で売上金を計算する。
 - ③後日「参番街の預金通帳」に売上金とつり銭分(100、000円)を別々に預金する。⇒会計担当