



чек - лист: открытие и закрытие смены

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он является лицом ресторана, и не только на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать свой внешний вид и зал ресторана в идеальном порядке!

Открытие смены

Опоздания

Официант должен быть в баре не позднее 18:00 часов в пятницу и субботу, и не позднее 16:00 часов в будние дни. В случае уважительной причины опоздания - предупредить менеджера зала. В случае неуважительной причины опоздания - применяется депремирование.

Подготовка зала

Чистка всех зеркальных поверхностей, влажная уборка пыльных поверхностей в зале (пожарные щиты, подоконники, батареи, двери, колонки, декор - искусственные и живые растения, вазоны, горшки). Выставить декорации на зону диджейской стойки, заменить при необходимости батарейки, выставить настольные игры, освежитель воздуха включить в розетку (2 этаж). Убрать по местам все лишнее из зала. Проверить на шаткость столы и стулья - починить/подложить.

Лайтбоксы, светяшки для выносов, торт для выносов, табличка

После начала смены необходимо поставить на зарядку лайтбоксы для выносов, светяшки, торт для выносов черный, табличку в гримерке. Проверить наличие всех букв для таблички, подготовить их.

Столы

Очищение столов влажной натиркой (при необходимости используем Полироль). Очищение подстольев ВСЕХ столов влажной натиркой. Проверка наличия жвательных резинок под столешницами, на подстольях. Выровнять ВСЕ столы согласно плану

расстановки в зале.

Диваны | Стулья

Очищение загрязнений на стульях и диванах. Необходимо вычистить стыки в диванах, стульях от мусора. Очистить подстулья. Проверить наличие жвательных резинок на стульях и диванах. Выровнять стулья и диваны относительно друг друга и плану расстановки в зале. Очистить и выставить подушки на диваны.

Стейшен

Оценить наличие всего необходимого для работы (шпажки, китайские палочки, перчатки, салфетки, рулон натирки, зубочистки, чековые ленты), при отсутствии чего-либо - пополнить из хозов. Подготовка и натирка приборов. Подготовка ручников: оценить чистоту ручников, отгладить, свернуть конверты. Очищение подносов и разносов (они должны быть сложены в стейшене). Подготовка пакетов "с собой" - печать лого, подготовка стаканов "с собой". Проверка ВСЕХ солонок и перечниц, пополнение при необходимости. Нарезка натирки на всю смену. Стейшен должен быть ВСЕГДА чистый и прибранный!

Раздача кухни и сервис - бара

Вся кухонная посуда должна быть натерта и убрана в шкаф, линия раздачи кухни должна быть протерта начисто. Очищение наколок для чеков от старых ненужных чеков. Подготовка соусников / соевого соуса, подстановочных тарелок. Раздачу сервис - бара очистить, протереть, подготовить чек - буки.

Менажницы

Достать все из менажниц, протереть. Прочистить внутри менажниц. обновить салфетки, зубочистки, мундштуки - при необходимости. Выставить на все столы зала.

Резервы

Проверить наличие резервов на всех столах зала

Диджейская стойка

Протереть полностью диджейскую стойку, стену позади, приборы на диджейке аккуратно очистить от пыли. Очистить мусорку, застелить новый мусорный пакет. Протереть сабы. В течение смены ЗАПРЕЩЕНО проходить через диджейскую стойку! За несоблюдение правила - применяется депремирование.

Эскалатор

Перед открытием обязательно должен быть помыт эскалатор, в том числе стеклянные

поверхности бортов. Движение персонала по эскалатору в течение смены ЗАПРЕЩЕНО.

Внешний вид

К 19:40 официант должен привести себя в порядок: собрать волосы в пучок/хвост либо сделать прическу, если официант мужчина - его волосы должны быть чистыми и прибранными, надеть униформу, утвержденную руководством бара (она должна быть обязательно чистая, выглаженная). У девушек официантов должен быть макияж (не сильно яркий). Руки и ногти должны быть чистыми, постриженными. Обувь обязательно должна быть сменная, чистая, носки соответствуют цвету кроссовок (черные/белые). При себе официант должен иметь нарезанник, натирку, ручник.

Стоп и старт листы

в 20:00 уточнить старт и стоп листы по кухне и бару, разослать в чаты бара.

В течение смены

Терминалы

Необходимо проверять наличие чековой ленты в терминалах для их исправной работы, а также заряжать их своевременно до, после и во время смены.

Чистота зала

В течение всей смены персонал должен следить за чистотой столов, диванов, стульев, раздачей кухни и сервис - бара. НЕЛЬЗЯ оставлять грязную посуду и мусор на раздаче кухни и сервис - бара. При смещении столов диванов и стульев необходимо выравнивать зал повторно. После ухода гостей - немедленно прибрать стол, поставить резерв, собрать меню, поправить и почистить диван / стул

Менажницы

В течение смены необходимо пополнять салфетки, зубочистки, мундштуки.

Посуда и мусор

В течение всей смены необходимо контролировать зону стойки хостес и зону гардероба (-1 этаж). При наличии посуды и мусора на этих зонах необходимо немедленно их прибрать.

Приборы

Необходимо пополнять чистыми и натертыми приборами стейшен в течение всей смены

Потеряшки

Все оставленные гостями личные и ценные вещи необходимо передать менеджеру зала. При объявлении хозяина потеряшки - связаться с менеджером зала.

Заккрытие смены

Заккрытие столов в айке

До 06:00 все столы должны быть рассчитаны. Менеджер зала закрывает столы официанта в системе по предоставленным чекам об оплате. НЕЛЬЗЯ использовать ни в каких случаях код менеджера зала для личных целей, закрывать самостоятельно столы, переносить или удалять блюда! За нарушение данного правила применяется депремирование.

Менажницы | резервы

После закрытия зала для гостей официант должен собрать менажницы, вынуть содержимое, протереть менажницу, солонки и перечницы, обновить салфетки, зубочистки, мундштуки при необходимости, составить ровно и аккуратно в стейшен. Также необходимо проверить наличие табличек резервов в зале, собрать.

Столы

Все столы замываются начисто, протираются подстолья, проверяется наличие жвательных резинок под столешницами и на подстольях. Столы должны быть выровнены относительно друг другу и согласно плану расстановки в зале.

Диваны | стулья

Диваны и стулья необходимо очистить от крошек и мусора, протереть загрязнения, очистить стыки диванов и стыки в стульях от мусора. Выровнять диваны и стулья относительно друг друга и согласно плану расстановки в зале.

Раздача кухни и сервис - бара

Вся линия раздачи кухни и сервис-бара должна быть прибрана, протерта, убран лишний мусор.

Диджейская стойка

После окончания работы диджея необходимо собрать бокалы, очистить мусорный бак, протереть саму диджейскую стойку, сабы, колонки. Помыть зеркальные поверхности

диджейки.

Посуда и мусор

В конце смены обязательно необходимо собрать с зоны хостес, входной группы, охраны и зоны гардероба (-1 этаж) все стекло, посуду и мусор.

Лайтбоксы, светяшки, торт, табличка

После смены собрать и унести все в гримерку, аккуратно составить, проверить исправность. Сообщить менеджеру зала в случае поломки. При поломке лайтбоксов, светяшек, торта и таблички по вине персонала - ремонт за счет персонала.

Стейшен

Составить чистые, наполненные менажницы. Спустить с мойки чистые гостевые приборы, пополнить ими стейшен. Помыть все подносы и разносы, кулеры, молочники. Протереть шкаф от загрязнений, помыть стойку для грязной посуды. Вся грязная посуда и стекло должны быть подняты на мойку. В стейшене должен быть идеальный порядок, не должно быть ничего лишнего.

Мойка

Большая часть (по возможности ВСЯ мойка) должна быть разобрана, стекло разнести по барам, посуду на зону раздачи.

Стафф - зона

Все оставшиеся тарелки и приборы - на мойку, стол - протереть, стулья составить.

Мусорные баки

В конце смены обязательно необходимо выносить мусорные баки и выкидывать мусорные мешки в специально отведенное место. После опустошения баков отнести их на -1 этаж, чтобы их помыли.

Фасад

Собрать весь мусор, стекло и посуду занести в бар и на мойку. Занести курилки.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?