



Чек-лист Официанта

Эти действия нужно выполнять каждый день ,чтобы менеджеры Алина и Карина, а также тётя Маша не ругались:)

Утро

- Проверить чистоту столов
- Разлить соевый соус,расставить по столам
Соевый соус в холодильнике на баре
- Доделать раздачу+чайные пары
- Подготовить приборы ,палочки
должны стоять на столах
- Накрутить салфетки
треугольничком
- скрутить махровые полотенца для туалетов
- Подготовить себя к смене за 15 минут
чистый китель,легкий макияж,убранные волосы(девочка) чистый китель,брить,умытый,подстриженный
- узнать START\STOP LIST
Чего нет и что нужно продавать

День

- Подготовить приборы,соусники к вечеру
натереть приборы,палочки,соусники
- Долить соус ,где не хватает
- Сделать раздачу
принести посуду на кухню
- узнать актуальный STOP\START в 17:00

Вечер\закрытие

- Унести всю грязную посуду на мойку до 00:00
- Слить весь соевый соус ,убрать в холодильник ,унести на мойку чайнички под соевый
- затереть все столы
- Заполнить все стоунхенджи чистыми приборами,палочками
белые коробочки на столах
- промести диваны
- протереть ножки столов
- протереть весь декор
- накрутить салфетки(треугольничком)
- затереть все столы

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

как это убрать?