Чек лист официант

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он является лицом Ресторана и должен не только на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал ресторана в идеальном порядке, что бы испытывать гордость за себя, своё рабочее место и Ресторан в целом!

1. Открытие смены

- [ ] **1.1** Официант приходит на работу за 15 минут до начала рабочей смены

  За это время привести себя в порядок, надеть униформу (она чистая, выглажена, фартук постиран и выглажен). Волосы убраны в пучок, либо в прическу. Если официант мужчина, то его прическа тоже в порядке. Украшения сняты (пирсинг, браслеты, кольца). Руки тщательно вымыты с мылом. Обувь чистая, в порядке, носки одеты соответствуют по цвету.

- [ ] **1.2** Подготовка оборудования

  Проверить и включить свет, термопот (предварительно проверив есть ли в нем вода), взять карту r-keeper и рацию.

- [ ] **1.3** Атмосфера

  Включить фоновую приятную музыку. Включить осветительные приборы (торшеры и бра), выключить основное освещение, проверить и поправить шторы.

- [ ] **1.4** Стоп старт листы, меню бизнес ланча

  Узнать на кухне и в баре, отправить в рабочую группу своего ресторана.

2. Текущая работа по залам ресторана

- [ ] **2.1** Чистый пол

Все напольные покрытия вымыты или пропылесошены во всех залах ресторана (основной зал ресторана, средний зал, караоке, бильярдный зал). ВЫЗЫВАТЬ МОЙЩИЦУ ПЕРЕД СМЕНОЙ, ПОСЛЕ ЗАВТРАКА, ОБЕДА И УЖИНА, И В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ.

- [ ] **2.2** Столы, диваны и стулья

Столы накрыты скатертями и засервированы (средний зал, караоке, бильярд), скатерти предварительно проверить и вычистить, либо заменить на свежие, чистые и идеально выглаженные!!! Диваны и стулья , так же, вычищены от крошек и пятен, чехлы чистые и расправленные. Стулья и столы стоят ровно в соответствии с расстановкой. Мебель проверена на устойчивость и целостность. Столы в Каз капе вымыты без разводов (особое внимание уделяйте нижней части стола - ножки и шкафчик)

- [ ] **2.3** Менажница/кондимент

Протерты, укомплектованы, стоят ровно и одинаково относительно других столов ряда, салфетки в достаточном количестве вставлены ровно параллельно столу.

- [ ] **2.4** Посуда и фраже (столовые приборы: вилки, ножи, ложки).

Гастроёмкости (тарелки, супницы, чаши) чистые и натертые стоят на местах. Вилки, ложки, ножи должны находиться в достаточном количестве в стейшне, (чистые и натертые).

- [ ] **2.5** Меню, чек-буки (счетницы)

Все протереть - КАЖДУЮ СТРАНИЦУ, обработать дез.средством, следить за чистотой и достаточным количеством. Постоянно меню и чек-буки должны находиться в чистом виде, всегда доступны и в достаточном количестве.

- [ ] **2.6** Таблички «резерв»

Все таблички используемые в залах ресторана протерты, в достаточном количестве стоят в стейшне.

- [ ] **2.7** Разносы

Чистые, протереть дез.средством, постелить салфетку.

- [ ] **2.8** Стейшн

Сохранять чистоту в стейшне официантов, разобрать кондименты, таблички, сахар, зубочистки, бумажки и прочее, аккуратно сложить блокноты и ручки, следить за их

количеством.

- [ ] **2.9** Поверхности

Протереть в залах (основной, средний, караоке, бильярд, летняя терраса) ВСЕ поверхности, в том числе столы, стейшны, колонны, барную стойку в среднем зале и бильярде, подоконники, полки в караоке.

3. ДАЖЕ ЕСЛИ НЕТ ГОСТЕЙ - ПРОВЕРЯТЬ СТОЛЫ КАЖДЫЙ ЧАС, РАЗГЛАЖИВАТЬ И ПОПРАВЛЯТЬ СКАТЕРТИ В ЗАЛАХ НА 3 ЭТАЖЕ ЕЖЕДНЕВНО

- [ ] **3.1** Раздача кухни

Следить за чистотой раздаточной зоны в кухне, убирать лишнюю посуду на склад, следить за чистотой и сухостью натирок, а так же за порядком одноразовой посуды.

- [ ] **3.2** Сервировка столов

При наличии сервировки следить за тем что бы она выставлялась на стол, согласно сервировочной карте, перед началом смены и после ухода каждого гостя (Вип караоке и Вип бильярд).

- [ ] **3.3** Оставленные вещи

Осмотреть все залы ресторана на предмет забытых вещей, отнести на пост охраны либо отдать администратору.

- [ ] **3.4** Мусор

Все ёмкости для мусора проверять после завтрака, обеда и в конце смены, в случае наличия мусора свыше 30% заполнения заменить, в летнее время проверять состояние пепельниц возле входов на террасу (в случае заполненности сообщить тех.персоналу) и на территории террасы. Мусора не территории ресторана и террасы быть не должно!

- [ ] **3.5** Конец смены

В конце рабочей смены сдать бейдж, бабочку/галстук, отправить фартук и рубашку на прачку при необходимости, либо аккуратно убрать в раздевалку, подготовить зал на завтраки следующего дня. Мойка, раздача, зал перед уходом привести в порядок. Поставить рацию на зарядку(!).

4. Перед уходом проверить закрытие всех столов на своей карте!

Уважаемые коллеги, прошу Вас не забывать что Вы работаете в прекрасном ресторане, я надеюсь Вы будете помнить об этом всегда, особенно в тот момент когда двери нашего ресторана распахнутся для гостей и Вы, всем своим профессионализмом, окажете им радушный прием! Любой гость вошедший в зал, в любой момент, обязательно встретит тёплую и приветственную Вашу улыбку! Вы проводите его, как самого лучшего друга, к выбранному столику, предложите меню, ненавязчиво порекомендуете самые вкусные и аппетитные блюда,проследите что бы они подавались вовремя, в заявленной комплектации и эстетично выглядели, что бы на его столе был порядок и чистота, что бы не копилась грязная посуда, и будете рады провести, рядом с ним и для него, эти несколько минут или часов, что бы сделать его день лучше, что бы он вспоминал о Вас и нашем ресторане только с добротой в душе и улыбкой на устах, и непременно вернулся к Вам снова! Так же я надеюсь что Вы найдете наш коллектив дружным, отзывчивым и профессиональным, и будете сами стремиться соответствовать ему! Не проходите мимо своего коллеги если ему нужна помощь, если Вы видите что на столе Вашего товарища появилась грязная посуда - помогите !!! Спасибо что выучили условия нашего чек-листа, будем очень рады работать с Вами в одной команде!

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

как это убрать?