Чек лист вызывной официант

Опытный официант всегда сам видит, что нужно делать при подготовке к банкету, а не ждет команду от руководителя. Хорошая подготовка к банкету поможет вам комфортно себя чувствовать во время обслуживания, меньше суетится и полностью владеть ситуацией.

1. Если вы работаете на банкете, который проходит в новом для вас заведении, то вам необходимо узнать в первую очередь у администрации:

- [ ] **1.1** расположение туалетов, выходов;выключателей света, кондиционеров;времени работы заведения;расположение кухни, мойки;куда и какую грязную посуду приносить;где разрешено курить, где запрещено;остальные особенности данного мероприятия и заведения.

На первый взгляд может показаться, что многое из перечисленного свыше списка лишнее. Но, поверьте мне, друзья, всё это вам пригодится. Когда к вам подойдут гости с банкета и спросят, где находится туалет, какие еще залы для проведения мероприятий есть в ресторане, где можно курить, до какого часа ресторан работает, а других официантов рядом не окажется, то вам будет не весьма удобно что вы ничего не знаете.

2. Обязательно возьмите у администратора предчек с заказом, ознакомьтесь с меню, узнайте есть ли у вас напитки и фрукты (напитки нужно поставить охлаждаться за 3 часа до банкета).

3. Сервировка стола

- ☐ **3.1** Сначала нужно расставить ПРАВИЛЬНО столы.

  Узнайте у администратора на какое количество гостей и как накрывать столы. Если зал будут украшать цветами, шарами спросите у администратора заведения, где и сколько оставить для этих целей места. Возможно, будут дополнительные столы для торта, аперитива, подарков — узнайте всё подробно и выставляйте.

- ☐ **3.2** Юбки, скатерти, чехлы

  Закрепите юбки к столу, затем начинайте застилать скатерти, помните о том, что стелим с дальнего от входа стола, чтобы швы не были видны. Обратите внимание на то, что юбки и скатерти должны быть чистыми и идеально выглаженными! Замените все грязные чехлы на новые, поправьте банты на стульях!

- ☐ **3.3** Основные тарелки

  Начните расставлять основные или подставные тарелки (борт тарелки на 2 см от края стола). Если стол прямоугольный, рекомендую сначала расставить стулья с одной стороны, а с другой расставьте параллельно стульям тарелки.

- ☐ **3.4** Закусочные тарелки

  Расставьте на подставную тарелку закусочную, сверху поставьте индивидуальную салфетку в форме трубочки, ракушки и тд. Обычно, тарелки и салфетки белого цвета, но бывают нередко исключения.

- ☐ **3.5** Фраже (приборы: вилки, ножи, ложки)

  Справа от столовой тарелки раскладывайте ножи, лезвием к тарелке. В основном сервируют столовый нож, затем если нужно ложка, и дальше закусочный нож. Слева сервируют вилками столовая и дальше от тарелки закусочная, рожками вверх. Необходимо так же заготовить дополнительные приборы на второе горячее, если это

рыба, то нужны рыбные приборы (!)

- ☐ **3.6** Стекло

  В определенном порядке расставляем бокалы и рюмки (чередуем). Как показывает практика, очень часто это рюмка, бокал для вина (предусмотренного в заказе на банкет) и фужер для воды или безалкогольных напитков. Каждое мероприятие уникально и каждый раз количество бокалов при сервировке может меняться, всё зависит от ассортимента напитков на банкете и формата мероприятия.

- ☐ **3.7** Завершение сервировки

  Расставляем соль и перец на банкетный стол, затем бумажные салфетки. После этого можно распределить таблички с номерами столов и именами и фамилиями гостей на банкете.

4. Подготовка рабочего (подсобного) стола

- ☐ **4.1** Обязательно перед началом банкета установите для себя подсобный столик, продумайте, где удобней его расположить. На подсобном столе обязательно должны быть :

  тарелки и фраже для замены; бокалы для дополнительных напитков (например, в меню на банкет водка, соки, минеральная вода, вино красное и всего бутылка виски или текилы для единичных гостей); штопор; ведро со льдом, щипцы для льда.

5. Подготовка к обслуживанию банкета

- ☐ **5.1** Обязательно подготовьте вазы для цветов, подумайте, где удобно будет их выставить или посоветуйтесь с администратором

- ☐ **5.2** Подготовьте ведра для льда, щипцы, и узнайте, где находится ледогенератор или хранится лед;

- ☐ **5.3** За 20 минут до начала банкета можно взять напитки, которые не нужно охлаждать и по одной бутылке подготовить, снять фольгу. Соки, квас, морс или другие безалкогольные напитки необходимо разлить в

графины

- ☐ **5.4** Если в банкетном меню есть чай подготовьте чайные пары (должны быть чистые, натертые), чайные ложки, сахар;

- ☐ **5.5** за 30-40 минут можно подготавливать хлеб и хлебобулочные изделия;

- ☐ **5.6** Обязательно подготовьте посуду для первого и второго горячего, она должна быть чистая и натертая (!) Подайте ее поварам, а так же подготовьте посуду для соусов.

- ☐ **5.7** Узнайте у администратора какой именно стол вы будете обслуживать.

6. *Если в меню есть незнакомые или банкетные блюда, которые вы давно не подавали, подойдите к повару или администратору и попросите рассказать все ингредиенты блюда, какие соуса подаются к нему, какие особенности подачи.

7. Холодные закуски и салаты

- ☐ **7.1** Начните выносить и расставлять на стол закуски, если нужно, необходимые напитки.

  Помните, что закуски должны быть равномерно распределены по всему столу. Недопустимо, чтобы несколько рыбных закусок и салатов стояли в одном месте, а далее стояли несколько овощных блюд. После расстановки закусок, еще раз просмотрите все ли правильно расставлено.

8. Встреча гостей

- ☐ **8.1** Как только гости начинают заходить в зал, займите удобное место

возле вашего стола и встречайте ваших гостей.

- ☐ **8.2** Будьте внимательными, помогите дамам и пожилым людям присесть, примите и поставьте в вазу цветы, принимайте у гостей подарки и относите в заранее отведенное для этого место.

- ☐ **8.3** Не забывайте приветствовать ваших гостей, обязательно поздоровайтесь с каждым. Главное, чтобы вы поприветствовали гостей, ответят они вам взаимностью или нет, зависит от их воспитания и амбиций.

9. Обслуживание гостей на банкете

- ☐ **9.1** После того, как вы предложили напитки гостям и разлили по бокалам, обязательно пройдите и снимите лишние фужеры на столе!
  Так будет удобней Вам, сразу поймете, что гость пил, раз у его винный бокал, рюмка, коньячный бокал или шампанка пустая. Лишнее стекло, которое не используют за столом, мешает гостям, помните про это.

- ☐ **9.2** Во время банкетов время подачи закусок регулирует администратор, вам нужно только в нужное время сменить тарелки и предложить гостям очередную закуску в обнос.

- ☐ **9.3** При подаче общих блюд в обнос или порционно, сначала подают блюдо почетным гостям (имениннику, пожилым людям, у военных старшие по званию), затем всем остальным по порядку.
  Во время произнесения тостов обслуживание прекращается и возобновляется только тогда, когда тост закончиться все выпьют и присядут .

- ☐ **9.4** Все закуски и блюда подают гостям слева, напитки спиртные и безалкогольные — справа.
  Не забывайте озвучить гостю, что вы подаете блюдо, чтобы он случайно вас не толкнул или не испачкался, не обжегся. Прим.:-Разрешите, пожалуйста, подать Вам рыбное блюдо. Это семга под икорным соусом.

10. Официант должен работать по возможности без лишнего шума, без лишних навязчивых разговоров, быть ловким, расторопным и находчивым.

- ☐ **10.1** Когда гости встают из-за стола потанцевать или покурить, прогуляться, вам необходимо навести порядок за столом.
  Смените грязные тарелки, уберите пустые блюда от закусок, добавьте бумажные салфетки, добавьте безалкогольные или алкогольные напитки.

- ☐ **10.2** На протяжении всего банкета держите своих гостей в поле зрения, если вам нужно отлучится, попросите коллегу понаблюдать за вашим столиком.

  Взаимовыручка у официантов всегда должна присутствовать, поскольку без этого не выйдет слаженной работы.

- ☐ **10.3** Следите за подачей очередных закусок, смотрите на коллег или на администратора, чтобы не пропустить подачу очередного блюда.

- ☐ **10.4** Когда ваши гости уходят, не забывайте с ними прощаться, проводить до двери, спросите все ли им понравилось? Пожелайте всего хорошего.
  Пример: -Рады будем вас видеть в нашем заведении еще. Всего доброго!

11. Уборка после банкета

- ☐ **11.1** Необходимо аккуратно убрать всю посуду на мойку, часть посуды убирается в течении мероприятия, оставшаяся часть по завершению. Внимательно осматриваете бокалы на сколы и трещины, при обнаружении покажите администратору.

- ☐ **11.2** Необходимо привести зал в первоначальный вид
  Поменять скатерти и чехлы, протереть менажницы, убрать рабочую зону, вынести

лишний мусор, убрать стейшн.

☐ **11.3** Натирка посуды

После подачи чая 1 официант уходит на натирку посуды, по окончанию уборки все остальные официанты так же спускаются на натирку, вся вымытая посуда должна быть натерта и разложена по цехам; Натирки по завершению сдать на прачечную (!)

Важное дополнение! Хочу остановиться на одном щепетильном вопросе. Хочу вас предупредить: категорически запрещается принимать спиртное во время работы. Гости за столом легко заметят, что вы нетрезвы, это только вам будет казаться, что вы самый красноречивый, самый опытный и быстрый официант в мире. На самом деле никому не приятно, когда его обслуживает гарсон с перегаром и неестественно пьяной улыбкой. Если вы чего- то хотите достичь в данной профессии, приучите себя работать только в трезвом виде. Особенно это касается новичков и молодых работников, если вы недавно в ресторане работаете, забудьте слово алкоголь! Вам будут предлагать выпить или продегустировать и частенько, более опытные и старшие товарищи, но после нескольких отказов, они поймут, что Вам это не интересно. Никаких наркотиков или алкоголя, это нисколько вам не поможет в работе, только поможет скорее потерять работу. Благодарю за то что уделили время и прочитали данный чек лист !

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

как это убрать?