Чек-лист 1 день наставничества. Вечерний Бадди

1. 1 день вечерней стажировки

2. Знакомство

- [ ] **2.1** Познакомься, расскажи о том, сколько здесь работаешь, расспроси о том чему удалось научиться на утренней стажировке.

3. Сервировка

- [ ] **3.1** Покажи где находятся бокалы (не только шкаф), продемонстрируй на пустом столе то, как мы сервируем стол на вечерний сервис. Расскажи об оптимальной последовательности действий, покажи как "не надо".

- [ ] **3.2** Расскажи про правила взаимодействия с конфликтными гостями (можно/нельзя, поясни какие вопросы решаются только через администратора).

4. Работа в Айко

- [ ] **4.1** Покажи как заносить заказ: категории блюд, курсы подачи, работа с алкогольными позициями, разлив/бутылка, комментарии к позициям.

- [ ] **4.2** Рассказать про тайминг выдачи блюд в будни/выходные/ с

доставкой/ в праздники/ по предзаказу

- ☐ **4.3** Дай поработать со счетами, касса, терминал, наличные, под контролем.

5. Самовынос

- ☐ **5.1** Покажи, как оформляется заказ на самовынос, поясни тонкости работы, обозначь возможные ошибки.
- ☐ **5.2** Покажи как собирать заказ, где выходят наклейки, накладные.

6. Приложение "Престо"

- ☐ **6.1** Расскажи, что сотрудники не имеют права пользоваться приложением.
- ☐ **6.2** Подробно пошагово пройдись со стажером по инструкции к приложению для сотрудника, дай почитать инструкцию для пользователя.
- ☐ **6.3** Расскажи какие ошибки часто совершают неопытные официанты при работе с приложением, какие вопросы задают гости.

7. Акции

- ☐ **7.1** Расскажи про акцию на самовывоз.
- ☐ **7.2** Расскажи про различные ухищрения с акциями, которые часто хотят проделать гости.

- [ ] **7.3** Расскажи про акцию в день рождения. Поясни, что с баллами в приложении данная акция не пересекается.

8. Прием заказа

- [ ] **8.1** Проговори шаги обслуживания, сделай акцент на самых "часто пропускаемых шагах сервиса", поясни важность.

- [ ] **8.2** Расскажи про доп. продажи, как их делать легко и не стесняясь.

9. Работа в зале

- [ ] **9.1** Обслуживание парой, стажер работает "хвостиком".

- [ ] **9.2** Дай задание уносить использованную посуду (спрашивая разрешения) со стола гостей в своей зоне.

- [ ] **9.3** Поясни стажеру про продажу алкоголя. а именно как мы поступаем если человеку на вид младше 25, как вести себя с гостями в алкогольном опьянении, где находится тревожная кнопка.

- [ ] **9.4** В конце смены стажер договаривается о следующей стажировке (на вечернюю смену, к тебе).

10. Подготовка зала

- [ ] **10.1** Расскажи как наполняются шкафы, покажи как полировать посуду, поясни когда мы это делаем.

- [ ] **10.2** Поясни как зал подготавливается к закрытию, сбор сахарниц, соусников, салфетки.

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

как это убрать?