

## Чек-лист 1 день наставничества. Администратор

1.	Знакомство
0	<b>1.1</b> Представьтесь, проведите экскурсию по заведению (не забудьте про туалет, кабинет, место для курения)
2.	Основная информация
	2.1 Пояснить про режим работы управляющего, администраторов
	<b>2.2</b> Пояснить про дисциплинарную политику: опоздания, с/дни, невыход/замена.
	<b>2.3</b> Рассказать про правила использования личного телефона в рабочее время.
	2.4 Поясните, что любой выход из зала (туалет, прием пищи, поправить прическу, курение) только с вашего разрешения.
	2.5 Расскажите о правилах приема пищи и месте, где это можно делать, о том можно ли приносить свои продукты, напитки. покажи где можно принимать пищу. Покажите и расскажи про блюда из папки персонала, поясните о том, что во время высокой загруженности зала бл
	<b>2.6</b> Продублировать правила внешнего вида и дресс-кода на предприятии.
	2.7 Разъяснить правило поведения в телеге (если оставили на встрече

гостей).		
	<b>2.8</b> Пояснить про материальную ответственность на предприятии: блюда, посуда, ушли гости.	
	<b>2.9</b> Расскажите про развоз сотрудников: когда, куда, кто возит, ожидание.	
3.	Регламент стажировки	
0	<b>3.1</b> Поясняем официанту регламент стажировки: к концу 1 недели сдаем - пиццы. 2 нед роллы. 3 нед напитки и алк. карта. 4 нед - закуски, салаты, супы, 5 нед - горячее, пасты, воки, десерты.	
	3.2 Составляем график сдачи меню стажера с датами.	
	3.3 Сообщаем официанту кто будет его утренним и вечерним наставником (отслеживаем график при назначении смен)	
	<b>3.4</b> Зафиксированный график сдачи отправляем официанту в удобный мессенджер.	
	<b>3.5</b> Отправляем график сдачи стажера управляющей, с указанием утреннего и вечернего наставника.	
	<b>3.6</b> В конце стажировки опросить стажера о впечатлениях, что получается, какие остались вопросы.	

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