



Хостес. Открытие смены

<https://i.imgur.com/W8ZrRoN.jpeg> Данный чек-лист помогает соблюдать регламент приема и ведения смены. Во время всего рабочего дня хостес-официант не должен забывать о том, что он является лицом заведения, и не только на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал заведения в идеальном порядке, что бы испытывать гордость за себя и место, в котором работает

ОТКРЫТИЕ СМЕНЫ

- отметить о приходе на смену в POS
в QuickResto - открыть стол (Bar | Work) - ? - хостес - в модификаторах выбрать свое имя - оплатить наличными
- надеть рабочую форму
- уточнить за какими столами отдыхали гости
у кальянного мастера или в программе RESTOPLACE
- привести столы, диваны, подушки в порядок
проконтролировать чистоту столов, наличие мундштуков и салфеток, аккуратность подушек
- протереть холодильники с напитками на 1 и 2 этаже
при необх - заполнить
- проверить уровень мусора в туалетах
при необх - притоптать ногой или заменить пакет
- проверить наличие кнопок на столах
если кнопки на столе нет, сообщить вышестоящему руководству в случае, если кнопка пропала на предыдущей смене, а хостес этого не увидела, то затраты на новую кнопку

удерживаются из зарплаты хостес, которая вовремя не сообщила о пропаже

- проверить наличие льда
в морозильной камере и в льдогенераторе. если в льдогенераторе нет воды - наполнить до появления воды над решеткой
- проверить наличие снеков на холодильнике (1 этаж)
каждой позиции по 1 шт
- поправить вешалки-плечики для одежды
на 1 и 2 этаже

Хорошей смены, больших чаевых и ярких, положительных эмоций!

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

как это убрать?