Официант

- ☐ **1.** Приход на смену к 10:00 / 17:00
- ☐ **2.** Переодеться, привести себя в порядок и подготовиться к смене с учетом всех санитарных требований и норм гигиены. Получить часы у менеджера
- ☐ **3.** Подготовка зала

  Влажная уборка столов, заполняем менажницы: салфетки, зубочистки, соль, перец. Наполняем бойлеры водой 2 шт. Расставляем органайзеры с приборами на столы. Надеваем мусорные пакеты на контейнеры 4 шт. Поливаем цветы 2/2 - за баром, на хосте, за 30 столом. Проверяем лампочки и освещение, при необходимости заменить лампочки на рабочие.
- ☐ **4.** Подготовка зоны ЭКСПО

  Натираем приборы вилки, ложки и ножи. Готовим соусники и соуса. Натираем постановочные тарелки. Надеваем мусорный пакет на контейнер 1 шт. Проверяем наличие органайзеров для приборов и красных салфеток для них.
- ☐ **5.** Чайная зона

  Обеспечить для зоны: стики сахара, чайные ложки, роксы, чашки под чай, деревянные подносы под чайники
- ☐ **6.** Изучить и запомнить стоп лист по кухне и бару

7. "Восьмерка" для официанта

- ☐ **7.1** Отдать напитки и заказы по бару
- ☐ **7.2** Проверить все свои столы - чистота и грязная посуда, наполнение

менажниц

- [ ] **7.3** Заполнить бойлер и подготовить чайную зону

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

как это убрать?