



## Официант Завтраков

Обязанности официанта завтраков.

### 7:30 - 8:00

- 7:30 - 7:35 Включение оборудования

*Включить Мармиты, Кашницы, бойлер, кофемашину 1, и через 3 минуты кофемашину 2*

- 7:35 - 8:00 Утреннее накрытие шведской линии

*- Выставление блюд в мармиты на шведской линии - Выставление хладагентов в холодные мармиты*

### 8:00 - 11:00

- 8:00 - 11:00 Официант отвечающий за пополнение на шведской линии

*- Регулярная проверка наличия блюд в мармитах - Регулярная проверка чистоты шведской линии - Регулярная проверка наличия приборов, стаканов, сахара на шведской линии - Регулярная проверка молока для кофемашин , соков , воды - ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ПОПОЛНЕНИЕ ВСЕГО ВЫШЕПЕРЕЧИСЛЕННОГО !!!*

- 7:55-8:00 Официант отвечающий за чистоту в зале

*- Выкатить телегу с 2 ведрами под приборы и мусор*

- 8:00 - 11:00 Официант отвечающий за чистоту в зале

*-Первоочередно убирать грязные столы, где нет гостей -Своевременная уборка столов за которыми сидят гости -Остатки еды и мусора с грязной посуды сбросить в ведро на тележке -Грязные столовые приборы сбросить во второе ведро острием вниз -Грязную посуду на тележке сортируем, большие тарелки к большим, чашки к чашкам и т.д. - Грязные персонники убираем вниз тележки -Крошки и остатки еды со стола собираем в большую тарелку и сбрасываем в ведро -Влажной тряпкой протереть стол, боковину столешницы, положить чистый персонник -При необходимости пополнить салфетки на*

столе

- 10:55-11:00 официант отвечающий за чистоту в зале  
-отвезти телегу с грязной посудой , приборами, мусором , на мойку

## **11:00 - 14:00**

- 11:00 - 11:20 Окончание шведской линии  
- Все официанты шведской линии переходят в основной зал и приступают в уборке столов - Собрать все грязные персонники в мусорный пакет ( 60л ) - Чистые собрать и аккуратно сложить в стейшн - Влажной тряпкой протереть столы от крошек , остатков еды , следов от напитков , захватывая боковую часть - Чистка мягкой мебели (диваны, стулья) от крошек, специальной щеткой - поправить подушки
- 11:20 - 11:30 сбор шведской линии  
- Выключить все оборудование на шведской линии - собрать все блюда со шведской линии - собрать все напитки со шведской линии - убрать хладагенты в морозильную камеру - Убрать лед из черного бокса для молочных продуктов (ПЛАСТИКОВЫЙ КОНТЕЙНЕР БРАТЬ ВМЕСТЕ С ДЕРЕВЯННОЙ ПОДСТАВКОЙ!!)
- 11:30 - 11:40 Уборка шведской линии  
- Убрать шведскую линию от следов еды, напитков влажной тряпкой - отдать на мойку все грязные столовые приборы, щипцы , крышки от каши, салатов, джемов, масла, творога, сметаны, соусов, горошка, кукурузы, феты. - Отдать на мойку стойку под мёд , сгущенку. - Собрать все грязные персонники в зале/кухне в мусорный мешок 60л ПОПРОСИТЬ ПОМЫТЬ ВСЕ ВЫШЕПЕРЕЧИСЛЕННОЕ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ!
- 11:40-12:10 обед
- 12:10 - 12:40 натирка мармитов и оборудования  
- Натереть мармиты для горячего, мармиты для холодного, кофемашины, бойлер, кашницы, стойку под салаты, стойку под выпечку и хлеб, тостер, банку с орехами, деревянные подставки, крышки от кашниц
- 12:40 - 14:00 подготовка шведской линии к следующей смене  
- Пополнить воду в мармитах, бойлере, кофемашинах - Пополнить всю посуду ( Чайные пары, чайные ложки, сахар, роксы для сока, подставка и крышки для диспенсеров от сока, глубокие тарелки возле сухих завтраков и кашниц, крышки для каши и молочки,

*рокс с чайными ложками возле сухих завтраков, крышки для салатов и прочего, крышки под соуса, плоские тарелки диаметром 16см и 22см на бежевый стейшн, флюте 155мл на черный стейшн*

На этом вроде бы все)

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

как это убрать?