



Чек-лист 3 день наставничества только вечернего официанта. Вечерний Бадди

3 день вечерней стажировки

Гости

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

Работа в Айко

- ☐ Покажи как заносить заказ на алкоголь: работа с алкогольными позициями, разлив/бутылка, комментарии к позициям.
- ☐ Рассказать про тайминг выдачи блюд и напитков в будни/выходные/ с доставкой/ в праздники/ по предзаказу
- ☐ Дай поработать со счетами, касса, терминал, наличные, под контролем.

Самовынос

- ☐ Покажи, как оформляется заказ на самовынос, поясни тонкости работы, обозначь возможные ошибки.

- ☐ Покажи как собирать заказ, где выходят наклейки, накладные.

Акции

- ☐ Расскажи про акцию на самовывоз.
- ☐ Расскажи про различные ухищрения с акциями, которые часто хотят проделать гости.
- ☐ Расскажи про акцию в день рождения. Поясни, что с баллами в приложении данная акция не пересекается.

Приложение "Престо"

- ☐ Опроси стажера по приложению, продублируй слабые моменты.

Прием заказа

- ☐ Проговори шаги обслуживания, сделай акцент на самых "часто пропускаемых шагах сервиса", поясни важность.
- ☐ Расскажи про доп. продажи, как их делать легко и не стесняясь.

Работа в зале

- ☐ Обслуживание парой, стажер работает "хвостиком".
- ☐ Дай задание уносить использованную посуду (спрашивая разрешения) со стола гостей в своей зоне.
- ☐ 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.

- ☐ В конце смены стажер договаривается о следующей стажировке (на вечернюю смену, к тебе).

Подготовка зала

- ☐ Расскажи как наполняются шкафы, покажи как полировать посуду, поясни когда мы это делаем.
- ☐ Поясни как зал подготавливается к закрытию, сбор сахарниц, соусников, салфетки.

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

как это убрать?