



Чек лист Хостес Открытие

Доп.Задание хост:-контроль чистоты входной группы в течение дня- контроль чистоты меню, наличие их в зале.- собираем меню в течение дня, красиво и аккуратно складываем пледы в т.ч дня

1. Открытие Ресторана Академия Кавказской Кухни Хостес

☐ **1.1** Упорядочить номерки(для собственного удобства)

☐ **1.2** Протереть меню

Осмотреть меню на наличие грязных пятен, оторванных страниц.

☐ **1.3** Пересчёт меню

Посчитать кол-во меню скинуть информацию в беседу. Считать и записывать каждое отдельно (хинкальных-10,ресторан-5,детское-1)

☐ **1.4** Проверить наличие раскрасок, карандашей

Перепроверить раскраски, карандаши попросить админа распечатать ещё, если понимаете, что мало, наточить карандаши.

☐ **1.5** Знакомство с бронированиями

Проверить раскладку на наличие бронирований, записать себе информацию по кол-ву гостей и время основной посадки. УВЕДОМИТЬ официанта при наличии больших бронирований(от 5 чел)

☐ **1.6** Выйти на входную группу

Переодеться по дресс-коду, встать за бочку и улыбаться всем нашим гостям