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 admina 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

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

как это убрать?