



Чек лист Открытия Хинкальная

Хинкальная-Контролировать чистоту раздачи -Контролировать чистоту с собой-Контролировать чистоту соусов-Затарка кухни(помощь всех официантов) контроль за вами.

1. Открытие Хинкального зала

☐ 1.1 Мебель

- выровнять мебель и проверить на наличие крошек, взбить подушки расставить по углам.

☐ 1.2 Столы

- Проверить/протереть столы перед открытием, зачистить пятна. - Пополнить салфетки(красиво вставить в минаж, повернуть лицом к гостю, входу в часть зала) - Расставить соль/перец на столы (соль-лево, перец-право)

☐ 1.3 Стейшн вспомогательный

- наполировать(хайболы, бокалы, тарелки) - подготовить кулер с ногой - подносы

☐ 1.4 Стейшн основной

- зачистить стейшн от лишних вещей - подготовить: приборы, соль, перец, запасные салфетки, ручки(сложенные), 3-4 квадратные вафельные тряпки и блюдце под крошки с (жидкостью для протирания столов). Подготовить вспомогательный триджек под гарбич.

☐ 1.5 Раздача кухни

- Подготовить зону выдачи заказов с собой(убрать лишние пакеты с контейнеров), запастись всем необходимым(контейнеры, крышки, приборы пакеты) с собой - протереть раздачу кухни, убрать гарбич - Узнать у кухни, что нужно принести/затарить для нормальной работы.(тарелки, соусники, приборы, кофе(шутка))

☐ 1.6 Раздача соусов

- подготовить 2-3 вафельных полотенца - проверить наличие всех соусов в холодильнике, пополнить - проверить наличие соусников и ложек для быстрой отдачи

☐ **1.7** Ознакомиться со старт-стоп листом

Актуальная информация будет в чате

☐ **1.8** Выход в зал переодетым и готовым к смене

С собой набор официанта.

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

как это убрать?