



Чек лист Открытия Казбек

На официанте зала Казбек: Открытие/заккрытие бара Контроль за отдачей напитков

1. Открытие зала Казбек

☐ 1.1 Мебель

- Почистить мебель от крошек - Проверить мебель на неустойчивость, всё что нашли сообщаем админу в начале смены.

☐ 1.2 Столы

- Проверяем на чистоту, зачищаем при необходимости - Проверяем на устойчивость, сообщаем админу, либо фиксируем сами - Проверяем сервировку(полировка бокалов,тарелок), при необходимости добавляем - Добавляем салфетки, красиво складываем во все минажи, добавляем зубочисток до упора

☐ 1.3 Стейшн

Подготавливаем работу стейшена. Убираем лишние салфетки, приборы и всё что не касается зала Казбек. Пополняем запас: салфеток, приборов, водников, бокалов и 3-4 вафельных полотенец с (антисептиком для столов), так же 1-2 минажа в запасе. Выставляем кулер с ногой сбоку от стейшена или в зал.

☐ 1.4 Зал

Приводим в порядок контактную зону для гостей, протираем при наличии пыли. Протираем выставочную зону Zearis. Смотрим на общую картину зала и общую симметрию

☐ 1.5 Раздача Бар

Помочь поднять склад Бармену Проверить наличие посуды и инвентаря на баре, в т.ч ложки(чайные) чашки, сахар и стекло

☐ 1.6 Начало смены

Проверить стоп/старт лист, переодеться и выйти в зал

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

как это убрать?