



Чек лист открытия Арарат

Контроль чистоты раздачи бара в течение дня
Контроль отдачи напитков (вовремя сообщать о том, если блюда умирают)
Контроль наличие посуды на баре (всем официантам)

1. Открытие Арарата

☐ 1.1 Мебель

Проверить мебель на наличие крошек, пятен, почистить. Проверить мебель на устойчивость, сообщить админу. Поправить стулья, выровнять по всему залу по кол-ву гостей и бронированиям

☐ 1.2 Столы

Проверить наличие всей сервировки в зале, проверить чистоту посуды, полировку. Поправить минажи, добавить салфетки, повернуть лицом к гостю лицом

☐ 1.3 Зал

Поправить шторы по всему залу, по возможности на бронирования выставить камины с биотопливом. Протереть винный бутик Подготовить кулеры к колоннам (1 кулер=1колонна) нога+кулер.

☐ 1.4 Стейшны

Заполнить стейшны сервировкой(бокалы, тарелки, приборы) Убрать всё лишнее из стейшенов, подготовить 3-4 вафельных полотенца на каждый стейшн с (антисептиком) для столов. Подготовить зубочистки, подносы, салфетки.

☐ 1.5 Выход в зал

Прочитать актуальный старт/стоп лист, переодеться, ознакомиться с бронированиями, начинаем смену