



ЧЕК-ЛИСТ ОФИЦИАНТА

Официант приходит на работу за 25-20 минут до начала рабочей смены. За это время привести себя в порядок, присутствовать на пятиминутке, попить кофе, покурить, надеть униформу (она чистая, выглажена). Волосы чистые, расчесаны.

1. ОТКРЫТИЕ

- 1.1** Присутствие на пятиминутке
- 1.2** Обеспечить чистоту зала, диваны чистые (без крошек, между сиденьем и спинкой нет мусора).
- 1.3** Протереть столы, подушки и пледы сложить.
- 1.4** Расставить столы и стулья согласно схеме расстановки зала, стулья придвинуть к столам и ровно расставить.
- 1.5** Проверить минаж, минаж должен быть чистый и заполнен, проверить наличие салфеток и зубочисток, соль перец.
- 1.6** Протереть кнопки официанта.
- 1.7** Протереть все таблички с меню и отзывами.
- 1.8** Подготовить к работе станцию официанта, включить планшет, убедиться что есть связь с главным экраном администратора, зайти под своим паролем
- 1.9** Подготовить приборы, натереть и разложить по кувертам, убрать в

стейшн официанта.

- 1.10** Подготовить закусочные тарелки, натереть и убрать в стейшн официанта.
- 1.11** Протереть таблички РЕЗЕРВ используемые в залах ресторана протерты, убрать НА стейшн официанта.
- 1.12** Разносы протереть дез. средством.
- 1.13** Узнать стоп-лист в чате ГАНГСТЕРЫ СЛУЖЕБНЫЙ.
- 1.14** Узнать старт-лист ГАНГСТЕРЫ СЛУЖЕБНЫЙ.
- 1.15** Проверить наличие ручки и блокнота (разрешается писать заказ в электронный блокнот).

2. В ТЕЧЕНИИ ДНЯ

- 2.1** Следить за чистотой раздаточной зоны в кухне.
- 2.2** Протереть в залах ВСЕ поверхности, в том числе картины, лампы, бра, колонки, цветочные композиции, подставки, полочки, декор (бутылки, статуи и прочее).
- 2.3** Обслуживать гостей согласно 5 шагам мафиозного сервиса.
- 2.4** Проверить наличие блокнота (можно использовать заметки)
- 2.5** Находиться в рабочее время в зале лаунжа.

3. ЗАКРЫТИЕ

- 3.1** Осмотреть все залы ресторана на предмет забытых вещей, отнести

на хостес или на ресепшн

- 3.2** Расставить столы и стулья согласно схеме расстановки зала, стулья придвинуть к столам и Ровно расставить.
- 3.3** Протереть все столы, поправить и взбить подушки.
- 3.4** Протереть минаж, заполнить салфетки и зубочистки. Протереть кнопки вызова.
- 3.5** Закрыть окна.
- 3.6** Протереть все таблички с меню и отзывами.
- 3.7** Разносы протереть дез. средством.
- 3.8** Проверить наличие хоз. товаров и сделать заказ админу

Чек-лист помогает соблюдать регламент приема и ведения смены, Во время всего рабочего дня хостес-администратор не должен забывать о том что он является лицом заведения, и не только на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал заведения в идеальном порядке, чтобы испытывать гордость за себя, свое рабочее место и за GANGSTER LOUNGE в целом!

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

как это убрать?