



## Чек лист стажировки нового сотрудника (официанта)

### 1. Личные данные нового сотрудника

☐ 1.1 ФИО стажёра

---

☐ 1.2 Дата собеседования

---

☐ 1.3 Дата выхода на смену

---

### 2. ЭТАП 1: ПРОВЕДЕНИЕ СОБЕСЕДОВАНИЯ

### 3. Блок 1: Информирование и оформление

☐ 3.1 Заполнить данные стажера

*ФИО стажёра*

*Дата собеседования*

*Дата выхода на смену*

☐ 3.2 Выдать ссылку на методический материал

*Предоставить доступ к учебным материалам онлайн*

☐ **3.3** Заполнить email для регистрации

*Для создания учетной записи в системе обучения*

☐ **3.4** Ознакомить с политикой стажировки

*Объяснить сроки, условия труда и размер оплаты*

☐ **3.5** Ознакомить с системой оплаты

*Почасовая оплата, выплаты 10 и 20 числа каждого месяца*

☐ **3.6** Ознакомить системой оценки сотрудника в рабочие часы.

*Штрафная сетка и ее позиции.*

☐ **3.7** Рассказать о графике работы

*Объяснить рабочие часы, выходные и график смен*

☐ **3.8** Рассказать о питании персонала и развозе.

*Бесплатное питание во время смены и развоз после закрытия*

## **4. Блок 2: Задание на дом и планирование**

☐ **4.1** Выдать задание

*Изучить Главы 1-2.*

☐ **4.2** Назначить дату первого дня стажировки

*Согласовать и подтвердить дату начала практики*

## **5. ЭТАП 2: ПЕРВЫЙ ДЕНЬ СТАЖИРОВКИ**

### **6. Блок 3: Встреча и оформление**

#### ☐ **6.1** Встретить сотрудника

*Лично встретить сотрудника*

#### ☐ **6.2** Показать гардероб

*Расположение и правила пользования гардеробом*

#### ☐ **6.3** Выдать униформу и бейдж

*Комплект формы и именной бейдж*

#### ☐ **6.4** Ознакомить со стандартами внешнего вида

*Требования к опрятности и дресс-коду*

#### ☐ **6.5** Показать аптечку и правила использования

*Местонахождение и порядок использования медсредств*

#### ☐ **6.6** Объяснить правила курения

*Специальная зона, разрешенное время: до 18:00 и после 21:00*

#### ☐ **6.7** Объяснить правила питания

*Время обеденных перерывов и место для приема пищи*

☐ **6.8** Объяснить правила посещения туалета

*Обязательное согласование с администратором*

## **7. Блок 5: Экскурсия по кафе**

☐ **7.1** Провести общую экскурсию

*Обзор всех помещений: кухня, бар, зона оператора, зона фасовки.*

☐ **7.2** Провести экскурсию по зонам обслуживания

*Рабочие зоны официантов,станции кипер, линия раздачи*

☐ **7.3** Показать места хранения посуды

*Стейшеры с чистой посудой,сервировочные на мойки столовой посуды и порядок пополнения*

☐ **7.4** Объяснить нумерацию столов

*Система нумерации и зонирования зала*

☐ **7.5** Показать терминал официанта

*Работа с R-Кеерер: вход в систему, основные функции*

## **8. Блок 6: Обучение**

☐ **8.1** Опрос по Главам 1-2

*Проверка усвоения теоретического материала*

☐ **8.2** Задание на дом

### ☐ 8.3 Обучение программе «R-Keeper»

*Основы работы: создание заказа, отправка на кухню, закрытие чека*

### ☐ 8.4 Объяснение категорий меню

*Структура меню: холодные блюда, горячие блюда, мучные изделия, бар.*

## **9. Блок 7: Практика**

### ☐ 9.1 Назначить наставника

*Закрепить опытного официанта за стажером*

### ☐ 9.2 Практика в «R-Keeper»

*2 часа тренировки: создание и редактирование заказов*

### ☐ 9.3 Обучение натирке посуды

*Стандарты полировки столовых приборов и посуды*

### ☐ 9.4 Практическое задание по натирке

*Самостоятельное выполнение под контролем*

## **10. Блок 8: Завершение дня**

### ☐ 10.1 Обсуждение итогов

*Обратная связь по результатам дня*

☐ **10.2** Назначить дату второго дня

*Согласование следующего дня стажировки*

## **11. ЭТАП 3: ВТОРОЙ ДЕНЬ СТАЖИРОВКИ**

### **12. Блок 9: Начало дня**

☐ **12.1** Встретить стажера

*Приветствие и проверка готовности к смене*

☐ **12.2** Выдать форму и бейдж

*Проверить наличие полного комплекта формы*

☐ **12.3** Опрос по Главам 3-4

*Проверка знаний стандартов обслуживания*

☐ **12.4** Задание на дом.

*ТОП-блюда - 10 самых популярных позиций меню и их состав*

### **13. Блок 10: Чек-листы смены**

☐ **13.1** Обучение чек-листу открытия смены

*Подготовка рабочего места: станция, терминал, посуда*

☐ **13.2** Обучение чек-листу закрытия смены

*Сдача смены: уборка столов, натирка посуды И так далее*

## **14. Блок 11: Стандарты обслуживания**

### ☐ **14.1** Обучение приему заказа

*4 этапа: приветствие, прием заказа, расчет, прощание*

### ☐ **14.2** Обучение уборке и сервировке столов

*Алгоритм уборки и сервировки и скорость выполнения*

### ☐ **14.3** Обучение работе "по точности"

*Одновременный вынос готовых блюд и сбор грязной посуды*

## **15. Блок 12: Практика**

### ☐ **15.1** Назначить наставника

*Закрепить опытного официанта за стажером*

### ☐ **15.2** Наблюдение за работой наставника

*2+ приема заказа наставника, стажер наблюдает.*

### ☐ **15.3** Практика приема заказов под наблюдением

*Самостоятельная работа приема заказа с поддержкой наставника*

## **16. Блок 13: Завершение дня**

### ☐ **16.1** Обсуждение итогов

*Разбор ошибок и успехов дня*

☐ **16.2** Назначить дату третьего дня

*Планирование следующего этапа обучения*

## **17. ЭТАП 4: ТРЕТИЙ ДЕНЬ СТАЖИРОВКИ**

### **18. Блок 14: Начало дня**

☐ **18.1** Встретить стажера

*Приветствие и настрой на рабочий день*

☐ **18.2** Выдать форму и бейдж

*Контроль внешнего вида*

☐ **18.3** Опрос по ТОП 10 - блюд

*Проверка знания состава и особенностей популярных блюд*

### **19. Блок 15: Практика**

☐ **19.1** Практикум в «R-Keeper»

*1 час: отработка операций и комбинаций*

☐ **19.2** Практика приема заказов и уборки столов под наблюдением наставника.



## **20. Завершение дня**

- ☐ **20.1** Назначить дату заключительного дня стажировки

## **21. ЭТАП 5: ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ДЕНЬ СТАЖИРОВКИ**

### **22. Блок 17: Теоретическая проверка**

- ☐ **22.1** Тест по материалам Глав 1-4

*Проверка теоретических знаний*

- ☐ **22.2** Тест по ТОП-блюдам меню

*Знание состава, времени приготовления.*

### **23. Блок 18: Практическая проверка**

- ☐ **23.1** Проверка знания чек-листов

*Демонстрация подготовки к открытию и закрытию смены.*

- ☐ **23.2** Проверка стандартов приема заказа

*Оценка по критериям: гостеприимство, точность, скорость*

- ☐ **23.3** Проверка работы "по точности"

*Эффективность совмещения выноса и уборки*

## ☐ **23.4** Проверка уборки и сервировки столов

*Качество и скорость сервировки и уборки столов.*

## **24. Блок 19: Самостоятельная работа**

### ☐ **24.1** Самостоятельный прием заказов

*Работа с реальными гостями под отдаленным наблюдением*

### ☐ **24.2** Самостоятельная уборка и сервировка столов.

*Полный цикл уборки и сервировки столов.*

## **25. Блок 20: Завершение стажировки**

### ☐ **25.1** Назначить дату выхода на смену

*Утверждение первого рабочего дня*

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

как это убрать?