Чек-лист открытия зала ресторана для официанта

Доброе утро, дорогой друг) на часах 7:15, а это значит, что ты пришёл на самую любимую работу и будешь обслуживать самых лучших в мире гостей. Подойти к зеркалу, улыбнись сам себе и скажи, что сегодня самый особенный день, мотивируй себя на хорошую работу. Но сначала тебе нужно хорошенько подготовить своё рабочее место. Приступим?

1. Включи кондиционеры, если в зале очень душно. Температура кондиционера должны быть выставлена на 16 градусов и должен быть выключен круговой обдув.

- [ ] **1.1** включить кондиционер.

2. Для того, чтобы ты работал быстрее и смогу обслужить как можно больше самых лучших гостей в твое дровере должна быть чистота и порядок.

- [ ] **2.1** лицевая сторона дровера без грязи, без пыли и жирных разводов.
- [ ] **2.2** полки дровера без пыли, без остатков пищи.
- [ ] **2.3** информационные листовки и меню аккуратно сложены.
- [ ] **2.4** на дровери отсутствует грязная посуда.
- [ ] **2.5** на дровере выставлены чистые и заполненные спецовники и

сахарницы.

Соль и перец для спецовников находится в синем шкафу. Обязательно проинформируй управляющего, если твои запасы подходят к концу.

- ☐ **2.6** организаторы наполнены чистыми и натертыми приборами и палочками для суши.

  обязательно проинформируй управляющего, если запасы палочек для суши подходят к концу.

- ☐ **2.7** рядышком лежит калькулятор, ручки, запасная кассовая лента (маленькая и большая), зубочистки, таблички брони.

  Обязательно проинформируй управляющего, если запасы зубочисток и кассовых лент подходят к концу.

- ☐ **2.8** в органайзере лежат накрученные черные салфетки.

  Не забывай крутить салфетки в течение всей смены.

- ☐ **2.9** чеко-принтер, терминал и моноблок без пыли и заправлен лентой.

3. Приступим к уборке столов и стульев, за которыми будут сидеть твои самые лучшие гости.

- ☐ **3.1** столешница без пыли, без грязи и жирных пятен, без жвачек.

  стол протираем влажной тряпкой, если необходимо воспользуйся полиролем.

- ☐ **3.2** основание столов и стульев без грязных следов, без пыли, под основанием стола нет мусора, пыли и остатков пищи.

- ☐ **3.3** обязательно проверь, чтобы столы не шатались, а стулья были расставлены на своих местах.

- ☐ **3.4** сидение стульев, кресел и диванов без крошек и посторонних вещей, жирных пятен и грязи, в сгибе нет посторонних предметов и остатков пищи.

для того, чтобы убрать крошки - воспользуйся щеткой для мебели и влажной тряпкой.

4. Для того, чтобы твоим самым лучшим гостям было комфортно находиться в ресторане, приведи в порядок прочие элементы.

- ☐ **4.1** вешалки для гостевых вещей без пыли и разводов, без жевательных резинок и ржавчины.
- ☐ **4.2** информационные стенды без пыли и грязи, без жирного налёта, нет лишних надписей.
- ☐ **4.3** картины и прочий декор без пыли и паутины, без разводов и посторонних надписей.
- ☐ **4.4** подоконник без пыли, грязи, остатков пищи и мух.

5. Подготовь водичку для своих гостей.

- ☐ **5.1** порежь лимоны и добавь их в графин, незаполненный водой.
  Если запасы воды подходят к концу, обязательно сообщи это управляющему.
- ☐ **5.2** заполни бар чистыми и натертыми стаканами для воды.

6. Открой кассовую смену, чтобы начать твой самый лучший день.

- ☐ **6.1** открыть кассовую смену.

7. Отлично! Все готово, осталось немного: покорми птицу и налей ей воды.

- [ ] **7.1** насыпь корм.

  Обязательно сообщи управляющему, если запасы корма подходят к концу.

- [ ] **7.2** налей воды.

Утреняя подготовка к началу твоего лучшего дня окончена. Ты прекрасно справился со всеми задачами! Встречай первых гостей!

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

как это убрать?