



Чек-лист управляющего рестораном

Задача каждого управляющего рестораном - это не просто распределение по позициям официантов и проведение с ними «пятиминутки». Эффективный управляющий подобно режиссеру: всегда держит в поле зрения каждого официанта, бармена, хозработника и видит качество их работы. В нужный момент он должен исправить ошибку, перенаправить на другую позицию, помочь с продажей или предупредить назревающий конфликт. В такой купе обязанностей очень легко запутаться, но с нашим чек-листом вы легко справитесь с самыми трудновыполнимыми заданиями, сохранив репутацию и престиж вашего любимого ресторана. Что ж, пора приступать!

Утренняя уборка помещения

Проверить наличие чистоты в зале ресторана

Обратите внимание на чистоту полов и плинтусов помещения: полы должны быть без черных замыслов возле плинтусов и следов от моющих средств. В барной стойке аналогично должен быть порядок в расстановке напитков и пивных бокалов.

Проверить туалетную комнату

Перед открытием вашего ресторана убедитесь, что уборщицы провели тщательную уборку в туалетной комнате: раковина и унитаз вымыты, зеркала чистые, а бумажные полотенца и туалетная бумага имеются в наличии.

Проверить стеклянную наружную витрину и двери

Убедитесь, что ваша витрина имеет приличный, презентабельный вид: никаких подтеков, следов и отпечатков быть не должно, а двери и ручки входных дверей протерты дезинфицирующим средством.

Обратить внимание на состояние коврового покрытия

Если у входных дверей вашего ресторана имеются ковровые дорожки, проследите, чтобы они ежедневно тщательно вытряхивались и вычищались, не скапливали пыль и

грязь на протяжении нескольких дней.

Проверить наличие мусора в помещении

Перед открытием заведения мусорные корзины обязательно должны пустовать и освобождаться от мусора во время закрытия очередной смены.

Работа официантов

Проследить за порядком на обеденных столиках

Обратите внимание на скатерти столов - они должны быть выстиранные, без пыли, на каждом столике обязательно присутствуют специи, а салфетки аккуратно сложены в салфетницу и всегда имеются в наличии.

Проверить наличие необходимых приборов

Проконтролируйте, чтобы на двух кассах ресторана столовые приборы находились в достаточном количестве, а официанты преподносили гостям их чистыми и натертыми в специальных салфетках, без крошек и каких-либо загрязнений.

Проследить за чистотой подносов

Обязательно присмотритесь к подносам ваших официантов: перед началом работы они должны быть идеально вымыты, не иметь остатков жира и прочих загрязнений.

Оценить чистоту места для приготовления горячих напитков

Здесь особого внимания достойна сама кафельная стойка, в том числе за соками; стеклянная полка для компотов без подтеков, осколков и повреждений.

Уделить время на проверку чистоты в стюардской

В этом случае обязательно чистым должен быть лифт и горизонтальная кафельная поверхность. Присутствие только нарезанных салфеток и солонок - также обязательное условие для встречи новых гостей перед очередным открытием.

Работа Бармена

Проконтролировать чистоту стойки

На стойке не должны валяться использованные подносы, пепельницы и грязная посуда. Просмотрите так же наличие приклеенных жевательных резинок к стойке: возможно,

потребуется время для того, чтобы отковырять "налепленный" посетителями мусор.

Просмотреть внутреннюю организацию барного столика

Ваша задача на этом этапе - проверить отсутствие посторонних коробок, личных вещей бариста, а также пыли на всех горизонтальных поверхностях. Точно также мусорное ведро рядом с барной стойкой должно быть пустым.

Обратить внимание на чистоту бокалов

Они непременно должны стоять или висеть над барной стойкой в установленном порядке, не иметь следов от моющих средств и губной помады, регулярно промываться и не собирать пыль на внешней и внутренних поверхностях.

Проверить работу вендингового аппарата

Закончив со стойкой, обратите свой взор на заполненность вендингово аппарата - он должен быть полностью заполнен сливками, кофе или какао, дозатор аппарата служить исправно и не иметь грязных, забитых углов.

Просчитать количество бутылок и чайных приборов на полках

Бутылки точно также должны быть расставлены красиво, в продуманном порядке. Если имеются полупустые - заменить их к началу смены на новые, а чайные приборы при необходимости менять на новые, имея в комплекте специи и корицу для глинтвейна.

Пройти в отдел склада

В этом месте необходимо проверить наличие всех необходимых припасов и спиртных напитков в установленном количестве; следить, чтобы в помещении также регулярно проводилась влажная уборка, отсутствовали посторонние вещи и ненужный мусор.

Проверить работу музыкального центра

Удостоверьтесь, что музыкальный центр работает исправно, все необходимые диски с записями находятся под рукой, но при этом аккуратно сложены и не видны посетителю.

Отсортировать содержимое холодильника

Достаточно обзора внутренней среды - подтеки, следы: все должно вытираться и вымываться; просроченные продукты - выкидываться вовремя, засохшие фрукты - попасть в мусорную корзину, а морозильная камера стабильно работать - чтобы продукты не потеряли свои полезные св-ва и внешний вид.

Работа с кассой

Провести обзор внешнего вида кассиров

Очень важно, чтобы кассиры выглядели чисто и опрятно, униформа была выстиранной и выглаженной; у каждого сотрудника также обязательно должен быть свой личный бейджик.

Проверить наличие чистоты кассового аппарата

В этом месте проконтролируйте, чтобы вещи ваших кассиров не были разбросаны в этой зоне, никаких посторонних журналов на месте кассы также быть не должно.

Организация работы поваров

Отследить чистоту раздачи

Не допускается наличие пятен от соусов, жирных следов при раздаче, крошки также должны отсутствовать.

Проконтролировать наличие льда в ваннах

Лед всегда должен быть в наличии в определенном количестве, но без горки!

Проследить за внешним видом поваров

Они также, как и остальные сотрудники ресторана должны носить униформу, причем в первоочередном порядке, так как имеют непосредственный контакт с едой.

Обязательно должны быть специальные колпаки для головы, скрывающие волосы, бейджи с именами сотрудников и перчатки.

Отследить наличие ингредиентов для приготовления блюд

Обязательно обращайтесь внимание на то, все ли продукты имеются в ассортименте для приготовления того или иного блюда. В крайнем случае, из-за невозможности приобрести какой-либо ингредиент, оповестите посетителей об отсутствии в меню определенной категории блюд.

Проверить наличие ценников

В меню напротив каждого блюда обязательно должна быть указана цена, при необходимости - в расчете на 100г блюда; цены должны четко и понятно выделяться,

не иметь подтеков и потертостей.

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

как это убрать?