



## чек лист стандарт подготовки зала кафе к завтраку

### Подготовка кафе к завтраку

Начало смены

*Прийти за 15 минут до начала смены , привести себя в порядок надеть униформу(она чистая, выглажена)Волосы убраны в хвост.Если официант мужчина, то его прическа тоже в порядке .Обувь чистая, в порядке.*

Подготовка оборудования

*Включить и проверить кофемашину, включить чайник либо термопот (предварительно проверив есть ли в нем вода)*

ГОТОВНОСТЬ зала

*зал чистый (пол вымыт, отполирован)*

ГОТОВНОСТЬ зала

*столы накрыты скатертями и засервированы*

ГОТОВНОСТЬ зала

*Стулья исправны, на них надеты чехлы*

сервировка стола

*Стол засервирован на нем есть столовые приборы , укомплектованная менажница*

подготовка зала

*при подготовке к завтраку разместите табличку с номером или названием номера отеля для того , чтобы гость войдя в зал кафе не задавался вопросом куда присесть.*

Атмосфера

*Включите фоновую приятную музыку или радио . Включите свет ,в зале не должно быть полумрака*

атмосфера

*Включите вытяжку и приточку либо кондиционер гости не должны завтракать в душном зале*

Встреча гостя

*Встречайте гостя который пришел на завтрак с улыбкой и словами "Доброе утро"*

Талон на завтрак

*необходимо взять у гостя талон выданный ему на ресепшен отеля . что свидетельствует об оплате завтрака*

Подача завтрака

*Поинтересуйтесь у гостя в какое время подать напиток .(сразу или по окончании завтрака с выпечкой вместе ) подав завтрак пожелайте приятного аппетита*

завершение завтрака

*После того как гость позавтракал , прощаемся с ним . Как только гость вышел из зала убираем посуду со стола . Приводим стол в порядок.Не оставляем на нем крошек . Если скатерть грязная заменяем ее.*

Завершение смены

*После того , как все гости позавтракали приводим все столы в надлежащий вид . Натираем посуду.Приводим зону бара в порядок. Пробиваем завтраки через R-keeper.Бланки завтрака сдаем*

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

как это убрать?