



Чек-лист официанта

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он является лицом Ресторана категории четыре звезды и не только на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал ресторана в идеальном порядке, что бы испытывать гордость за себя, своё рабочее место и Ресторан в целом!

Открытие смены

- Официант приходит на работу за 15 минут до начала рабочей смены
За это время привести себя в порядок, надеть униформу (она чистая, выглажена, фартук при необходимости, постиран и выглажен). Волосы убраны в пучок, либо в прическу. Если официант мужчина, то его прическа тоже в порядке. Украшения сняты (пирсинг, браслеты, кольца). Руки тщательно вымыты с мылом. Обувь чистая, в порядке, носки одеты соответствуют по цвету.
- Подготовка оборудования
Проверить и включить свет, конвекторы, термопот(предварительно проверив есть ли в нем вода), кофе-машину (при наличии Шведской линии), вытяжку, кассовое оборудование.
- Атмосфера
Включить фоновую приятную музыку. Включить осветительные приборы (торшеры и бра), выключить основное освещение, проверить и поправить шторы
- Декор (украшения и живые цветы)
Если на столах стоят живые цветы, проверить состояние, если завяли цветы - заменить, сухие листья убрать, вазы протереть, воду сменить. Цветы в палисадниках и клумбах полить в вечернее время. Цветы должны быть чистые и красивые.
- Информирование персонала зала и кухни о количестве гостей проживающих на территории Парк-отеля

Необходимо взять на ресепшн таблицу количества проживающих гостей, в двух экземплярах, один экземпляр оставить на стойке для администратора зала, второй экземпляр передать на кухню для поваров.

Стоп-Старт листы

Узнать на кухне и в баре, отправить в общую группу своего ресторана

Открытие и текущая работа на летней веранде

Стол и диваны

Стол и диваны протереть моющим средством, пропылесосить, вычистить диваны в примыканиях между спинкой и сиденьем, обработать дез.средством, вытереть насухо без разводов, расстановка согласно схеме

Пол

Проверить чистоту пола на верандах и лестницах ведущих к ним

Пледы

При открытии и закрытии смены проверить все ли пледы чистые и аккуратно сложены, в необходимом количестве, в помещении для персонала

Подушки

Разложить по диванам

Уличный стейшн

Проверить и навести порядок снаружи и внутри, разложить в удобном порядке инвентарь. Перед закрытием смены проверить не осталось ли в стойке ценных предметов ресторана или личных вещей, занести все в комнату для персонала

Менажницы/кондименты

Протереть, наполнить, расставить на столы, проверить на стойке меню, чек-буки, чистые и в достаточном ли количестве, проверить количество и рабочее состояние и чистоту кнопок вызова официанта и браслеты, заменить в вазах воду (если стоят на столах), цветы заменить при необходимости, сухие листья выбросить, проверять данные позиции перед началом смены, после завтрака, обеда и ужина, при необходимости

Текущая работа по залам ресторана

Чистый пол

Все напольные покрытия вымыты или пропылесосены во всех залах ресторана (основной зал ресторана, Шведская линия, караоке, бильярдный зал). ВЫЗЫВАТЬ МОЙЩИЦУ ПЕРЕД СМЕНОЙ, ПОСЛЕ ЗАВТРАКА, ОБЕДА И УЖИНА, И В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ (в летнее время пристально следить за чистотой пола в веранде)

Столы, диваны и стулья

Столы накрыты скатертями и засервированы (согласно плану Управляющего), скатерти предварительно проверить и вычистить, либо заменить на свежие, чистые и идеально выглаженные!!! Диваны и стулья, так же, вычищены от крошек и пятен, чехлы чистые и расправленные. Стулья и столы стоят ровно в соответствии с расстановкой. Мебель проверена на устойчивость и целостность.

Менажница/кондигмент

Протерты, укомплектованы, стоят ровно и одинаково относительно других столов ряда, салфетки в достаточном количестве вставлены ровно параллельно столу

Посуда и фразе (столовые приборы: вилки, ножи, ложки).

Гастроёмкости (тарелки, миски, чаши) чистые и натерты стоят на местах. Вилки, ложки, ножи должны находиться в достаточном количестве в стейшне, разобраны по видам и корзинам для сервировки (чистые и натерты).

Меню, чек-буки (счетницы)

Все протереть - КАЖДУЮ СТРАНИЦУ, обработать дез.средством, следить за чистотой и достаточным количеством. Постоянно меню и чек-буки должны находиться в чистом виде, всегда доступны и в достаточном количестве.

Таблички "Резерв"

Все таблички используемые в залах ресторана протерты, в достаточном количестве стоят в стейшне

Разносы

Чистые, протереть дез.средством, постелить салфетку

Стейшн

Сохранять чистоту в стейшне официантов, разобрать кондименты, таблички, сахар, зубочистки, бумажки и прочее, аккуратно сложить блокноты и ручки, следить за их количеством, проверить наличие раскрасок и цветных карандашей для детей, выложить их в детской комнате.

Поверхности

Протереть в залах (Грааль, караоке, бильярд, веранда) ВСЕ поверхности, в том числе картины, лампы, торшеры, бра, колонки, цветочные композиции, подставки, полочки, декор (бутылки, корзинки прочее).

ДАЖЕ ЕСЛИ НЕТ ГОСТЕЙ - ПРОВЕРЯТЬ СТОЛЫ КАЖДЫЙ ЧАС, РАЗГЛАЖИВАТЬ И ПОПРАВЛЯТЬ СКАТЕРТИ

Раздача кухни

Следить за чистотой раздаточной зоны в кухне

Сервировка столов

При наличии сервировки следить за тем что бы она выставлялась на стол, согласно сервировочной карте, перед началом смены и после ухода каждого гостя

Оставленные вещи

Осмотреть все залы ресторана на предмет забытых вещей, отнести на хостес или на ресепшн

Антисептики и маски

Проверять наполнение антисептиков , если меньше половины, то долить, маски в количестве не менее 20 штук должны находиться на стейшнах

Мусор

Все ёмкости для мусора проверять после завтрака, обеда и в конце смены, в случае наличия мусора свыше 30% заполнения заменить, в летнее время проверять состояние пепельниц возле входов на веранду (в случае заполненности сообщить администратору) и на территории веранды. Мусора на территории ресторана и веранды быть не должно!

Акт списания

В конце рабочей смены заполнить акт списания по битой посуде, порче имущества ресторана, исчезновения товарно-материальных ценностей и передать администратору.

Перед уходом проверит закрытие всех столов на своей карте!

Уважаемые коллеги, прошу Вас не забывать что Вы работаете в прекрасном ресторане, который имеет категорию Четыре звезды, я надеюсь Вы будете помнить об этом всегда, особенно в тот момент когда двери нашего ресторана распахнутся для гостей и Вы, всем своим профессионализмом, окажете им радушный прием! Любой гость вошедший в зал, в любой момент, обязательно встретит тёплую и приветственную Вашу улыбку! Вы проводите его, как самого лучшего друга, к выбранному столику, предложите меню, ненавязчиво порекомендуете самые вкусные и аппетитные блюда, проследите что бы они подавались вовремя, в заявленной комплектации и эстетично выглядели, что бы на его столе был порядок и чистота, что бы не копилась грязная посуда, и будете рады провести, рядом с ним и для него, эти несколько минут или часов, что бы сделать его день лучше, что бы он вспоминал о Вас и нашем ресторане только с добротой в душе и улыбкой на устах, и непременно вернулся к Вам снова! Так же я надеюсь что Вы найдете наш коллектив дружным, отзывчивым и профессиональным, и будете сами стремиться соответствовать ему! Не проходите мимо своего коллеги если ему нужна помощь, если Вы видите что на столе Вашего товарища появилась грязная посуда - помогите !!! Спасибо что выучили условия нашего чек-листа, будем очень рады работать с Вами в одной команде!

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

как это убрать?