



## ОФИЦИАНТЫ

- ЕСЛИ НЕ ДОЕЛИ КАКОЕ-ЛИБО БЛЮДО - спрашивайте, почему!? Что-то не так?
- Отдаем эстетически красивые блюда! Качественные!  
*НЕ ОТДАЕМ ГОСТЯМ - сломанные булки, пережженные, если не видите соус. -  
ПЕРЕВАРЕННЫЙ РИС - ГОРЕЛАЯ ПИЦЦА - НЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ В БЛЮДЕ*
- Спрашивайте у гостей "нет ли У Вашего ребенка аллергии на какие-либо продукты?"
- Знание Меню! Учим меню!
- Боул овощной - РИС НЕ ИДЕТ! (МОЖЕМ ЗАМЕНИТЬ ФАЛАФЕЛЬ НА РИС!)
- выносим блюда и собираем посуду (на разносе)
- ЕСЛИ КАКАЯ-ТО ПРОБЛЕМА - ПОДОШЛИ ИЗВИНИЛИСЬ, ОЙ КАК НЕЛОВКО И СКАЗАЛИ СЕЙЧАС ПРИГЛАШУ АДМИНИСТРАТОРА!  
  
*что бы по сто раз вас не дергали гости, и не дозаказывали кусок хлеба, соус -  
ПРЕДЛАГАЕМ ВСЕ СРАЗУ!*
- НА БАРЕ ДОЛГО СТОЯТ НАПИТКИ, ПИВО, КОФЕ ЛАТТЕ! Так же касается блюд! ТАКОГО НЕ ДОЛЖНО!  
  
*УВИДЕЛИ - СРАЗУ ОТПРАВИЛИ! ПЕРЕДАЛИ ОФИЦИАНТУ!*
- Кто- то из вас уходит куда - либо ВЫ ПЕРЕДАЕТЕ СВОИ СТОЛЫ И ВЫНОС ЗАКАЗА ДРУГИМ!

- Выглядим все опрятно ухоженно и выглажены  
*ЧЕРНЫЙ НИЗ, БЕЛЫЙ ВЕРХ! БЕЗ РИСУНКОВ!*
- На баре я вас не вижу, и не нужно делать вид и говорить, (да я вот жду блюдо и т.д) Вам позвонят!
- На столах не должно быть гарбича!  
*Я не должен вообще говорить о том что нужно, что-то убрать и тыкать вас! Все взрослые и вы здесь для того что бы обслужить гостя и он ушел довольный!*
- Телефонами не пользуемся, я их не должен видеть!
- Выходим покурить, подышать воздухом оповестив меня!
- На баре поддерживаем порядок! НИКАКИХ личных вещей!
- Менажницы/ ОРГАНАЙЗЕРЫ  
*Протереть, наполнить, расставить на столы, проверить на стейшне меню, счетницы чистые, проверять данные позиции перед началом смены, пополнять в течении дня*
- 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*
- Посуда и фразе  
*(столовые приборы: вилки, ножи, ложки). Гастроёмкости (тарелки, миски, чаши) чистые и натертые стоят на местах. Вилки, ложки, ножи должны находиться в достаточном количестве в стейшне, разобраны по видам и корзинам для сервировки (чистые и натертые*
- Помыть Разносы
- Столы и диваны  
*Столы и диваны протереть моющим средством, пропылесосить, вычистить диваны в примыканиях между спинкой и сидущкой , обработать дез.средством, вытереть насухо*

*без разводов, расстановка согласно схеме*

Подушки

*Разложить по диванам (по цветам)*

Поверхности и Рельсы

*Протереть рельсы, вагоны, дощечки должны быть чистыми в залах ВСЕ поверхности, лампы, торшеры, колонки, подставки, полочки, декор*

Раздача кухни

*Следить за чистотой раздаточной зоны в кухне*

Стоп-Старт листы

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

Пол

*Проверить чистоту пола*

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*

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

как это убрать?