



Чек лист официанта по приходу в ресторан

Что надо сделать по приходу на работу

Отметиться. Переодеться. Проверить состояние и наличие у себя бейджика, карты, 2 ручек, блокнота, маски, нарзаника и зажигалки.

Стейшн

Всё сложено аккуратно. 1-ый стейшн полностью заполнен тарелками. Во 2-ом есть щетка, 2 тряпки и 2 средства для столов. Салфетницы и сахарницы заполненные и чистые.

Меню и счетницы

Чистые и находятся на своем месте.

Терминалы

Заполнены бумагой, стоят на каждом стейшене и заряжаются.

Подносы

Чистые и сложенные в одном месте.

Приборы

Вилки, ложки чайные, ножи, должны находиться в достаточном количестве за баром, разобраны по видам. Чистые, натертые.

Столы и мебель

Столы не липкие, мебель без крошек. Подушки взбиты, не разбросанные, есть там где они должны быть. Всё стоит ровно и не шатается. Тубмы в центре зала и столы на входе протёртые.

Сервировка столов

В зале на каждом большом столе минаж, рекламки, антисептик и кубки стоят ровно и в нужном количестве. На маленьких столах как минимум должны стоять салфетницы.

Минажи

Чистые, наполненные и имеются на всех столах. Приборы, салфетки и зубачистки лежат

ровно и в нужном количестве. Спецовницы наполненные.

Свет

Включить гирлянды на входе. Проверить лампочки, заменить перегоревшие.

Бар, раздача

Нет мусора и грязой посуды, стол не липкий.

Бар, полки с посудой

Стекло натертое и имеется впритык (под белое, под красное, флуте, хайболы, роксы, снифтеры, рюмки). Чайная посуда имеется впритык (чашки, блюдца). Нет мусора, грязной посуды и лишних вещей.

Кухня, посуда

Холодный, горячий и японский цех наполненные нужной посудой впрок. Стол натирки чистый и всё сложено аккуратно.

Кухня, другое

Есть все три вида хлеба и он свежий. Газировки в холодильнике впритык. Соевого соуса достаточно на весь день.

Стоп-старт лист

По приходу главного поваров уточнить актуальность стоп листа. Записать на доске и оповестить других.

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

как это убрать?