



Открытие смены метрдотеля

10:45

Внешний вид

Форма одежды деловая, аккуратный внешний вид, наличие бейджа

Контроль прихода персонала

Официанты в зале в форме до 11:00

Внешний вид персонала

*Форма чистая, отглаженная, аккуратны внешний вид. Наличие бейджа, ручки, маски.
Отсутствие посторонних запахов, алкогольного опьянения.*

11:00 осмотр зала

Осмотр зала

Мебель расположена по плану, столы, диваны, стулья чистые, стоят ровно, не шатаются, подушки взбиты. Шторы аккуратно висят. Барная стойка, стулья чистые. 2 вешалки- стойки.

Уголок потребителя организован, в хорошем состоянии, информация полная

Температура соответствует стандарту. Есть термометр

Освещение соответствует стандарту

Все лампы освещения исправны, люстры плафоны чистые, без сколов

Громкость музыки соответствует стандарту

- Посторонние запахи отсутствуют
- Пол, плинтуса чистые, без сколов, подоконники чистые
- Диваны чистые, без пятен и крошек. Подушки(чехлы) чистые, без пятен.
- Ионизатор воздуха в зале включен
- Принятие смены
Ознакомиться с информацией прошлых смен. Принять документы, распоряжения и иную информацию
- Матрицы, предзаказы.
Ознакомиться с матрицами мероприятий текущего дня. При возникновении вопросов обратиться к банкетному менеджеру. Ознакомиться с бронями, с предзаказами. При возникновении вопросов обратиться к сменному метрдотелю или заказчику.
- Входная группа
Осмотр входной группы (дверь, табличка все в исправном состоянии, чистое), отсутствие мусора и сора
- Vip комната.
Отсутствуют посторонние запахи, лампочки в рабочем состоянии. Мебель чистая, расположена согласно плану, подушки взбиты, аккуратно лежат. Стол чистый.
- Стоп-лист
Стоп-лист по бару, кухне, кондитерскому цеху. Указать количество на остатке.
- Старт-лист
Продвижение продаж блюд, напитков
- Отчёт стоп-листа
В группу "чек лист" отчет стоп листа
- Стоп в R-Keeper

Внести ограничения/ стоп по блюдам и напиткам в R-Кеерер

Стоп меню на Деливери/ Яндекс

Актуальное меню на сайтах.

Станция официанта

Стейшен чистый, конверты аккуратно сложены, приборы натертые, в достаточном количестве. Подносы чистые. Бокалы-кубки натертые. Влажные салфетки в наличии. Средства для уборки столов есть в наличии. Таблички резерва в надлежащем виде.

Расходники

В достаточном количестве расходники(салфетки, зубочистки, тряпки, средства для уборки). Тряпки без неприятного запаха

Проверка оборудования

Электроника

ТВ работает, часы заряжены, терминал работает, фоновая музыка играет. При возникновении проблемы с оборудованием обратиться к действующему IT-специалисту

Техническое оборудование

Проверить на рабочее состояние (отсутствие неисправностей) R-кеерер зал и бар, телефоны (связь) городской и сотовый.

Кофемашина, бойлер

Кофемашина - включена, бойлер - наполнен, работает.

Нарзанники

Нарзанники, посчитаны, фактическое количество соответствует остаткам (7 шт), оборудование исправно

Карта гостя

Пересчитать количество карт - депозит 20 шт (касса), 59 (склад) -предоплатные 21 шт

Внешние аккумуляторы

Внешние аккумуляторы посчитаны, фактическое количество соответствует остаткам (1

шт.), оборудование исправно

Пейджеры

*Пейджеры, посчитаны, фактическое количество соответствует остаткам (5 шт),
оборудование исправно*

Терка для сыра

*Терка для сыра (1 шт.) лежит на раздаче горячего цеха. Состояние оборудования
рабочее*

Бильярд

Осмотр бильярда

*Столы/стулья после банкета убраны, отсутствие грязной посуды. Наличие
дезинфицирующего средства для рук. Отсутствие посторонних запахов.*

Чистота зала/ столов

*Сор на лестнице отсутствует, полы чистые, пыль отсутствует, столы чистые, лампы над
столами чистые, полка для шаров чистая, кий и шары отполированы.*

Оборудование

*TV чистый, в рабочем состоянии. Лампочки в рабочем состоянии. Кондиционер
функционирует. Телефон чистый, в рабочем состоянии. Информационные таблички
чистые.*

11:40

Понед. Бизнес ланч

*Каждый понедельник отправлять фото бизнес ланча по номеру 89209735078 и фото в
группу "Камин"*

Подготовка к бизнес ланчу.

Стоп / старт блюд бизнес ланча. На цехах необходимое количество посуды для работы.

Ответственный за раздачу

Назначен официант ответственный за раздачу и наполняемость тарелками

Дегустация ланча.

Дегустация блюда бизнес ланча для оценки качества приготовления и соответствии подачи.

Пансионны

Забрать с ресепшн выписку по пансионам на вечер, сообщить кол-во кухне

Уточнить на ресепшн и у руководителя брони в сауне

11:45

Планёрка

Выдача часов, обсуждение стоп- и старт-листов, цели и задачи на день, разбор ошибок прошлых смен. Брони столов, назначение на обслуживание по матрицам. Новинки меню.

Выдача оборудования сотрудникам зала

После проверки состояния имеющегося оборудования, выдать официантам пейджеры, ручки, нарзанники. Проверить наличие бейджа.

Проверить, что официанты передали номера своих пейджеров на кухню.

Роспродукт

Пн и Ср до 12:00 контроль отдачи обедов на вынос для Роспродукта .

Меню на сайте

Каждый понедельник проверка соответствия меню "Камина" на сайте и в инстаграмме.

Ежемесячно:

Инвентаризация

25 числа каждого месяца проводим инвентаризацию по посуде. Сдаём акт боя посуды

Собрание и ген.уборка

Назначить дату для проведения собрания с руководителем подразделения и проведения ген.уборки. 28.09.21 10:00

Заказ канцелярии

В период с 1 по 5 числа месяца собрать информацию о необходимой канцелярии и подать заявку

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

как это убрать?