



Открытие смены официанта Камин

Официант приходит на смену в 10-45, за 15 минут до начала рабочей смены.

1. 10:45 Внешний вид

1.1 Проверка внешнего вида

Форма чистая, выглаженная. Длинные волосы убраны в пучок либо в прическу, короткие волосы аккуратно причесаны. Украшения сняты (разрешается только обручальное кольцо и небольшие серьги). Руки ухоженные, маникюр у девочек неброских тонов, минимальный макияж. Обувь чистая, носки соответствуют цвету. Посторонние запахи отсутствуют, парфюм слабо выражен. Проверить наличие бейджа.

1.2 Отметка в R-Keeper о приходе

Исключительно в форме и полностью готовым к работе.

1.3 Проверка плана мероприятий

Проверить ежедневник на наличие мероприятий. Проверить наличие всех матриц.

2. 11:00 Гостевой зал

2.1 Столы

Столешницы привести в рабочий вид (удалить все пятна, крошки, разводы). Проверить отсутствие жвачек под столешницами. Проверить отсутствие мусора под столами. При необходимости протереть ножки столов от пыли. Менаж протереть и наполнить.

2.2 Диваны, кресла, стулья

Протереть от крошек, пыли. поправить подушки. При необходимости расставить согласно схеме зала.

2.3 Стейшн

Протереть стейшн и станцию от пыли. Тряпки свежие. Проверить наличие приборов, чистых сервировочных салфеток, хим. средств для уборки, зубочисток, салфеток, влажных салфеток. Проверить наличие натертого стекла. При необходимости дотереть приборы и стекло.

2.4 Вип-комната

Протереть стол от пыли, протереть диваны и кресла от пыли и крошек, поправить подушки, проверить ножки стола и кресел, при необходимости протереть. Проверить чистоту пола под столом и в остальном зале. Протереть телевизор.

2.5 Раздача на баре

Протереть зону раздачи. Достать из стейшна все необходимое меню, сложить все ровно. Убрать все лишние предметы с раздачи.

3. 11:15 Бильярд

3.1 Столы

Столы привести в рабочий вид (удалить все пятна, крошки, разводы), при необходимости заменить скатерти. Проверить отсутствие жвачек под столешницами. Проверить отсутствие мусора под столами. При необходимости протереть ножки столов от пыли. Менаж протереть и наполнить.

3.2 Стейшн

Протереть стейшн от пыли, выбросить лишние предметы. Проверить наличие приборов, чистых сервировочных салфеток, хим. средств для уборки, зубочисток, салфеток, влажных салфеток. Проверить наличие натертого стекла. При необходимости дотереть приборы и стекло.

3.3 Диваны, кресла, стулья

Протереть от крошек и пыли. При необходимости расставить согласно схеме зала.

4. 11:30 Кухня и зоны раздачи

4.1 Посуда

Засервировать холодный, горячий и кондитерский цеха всей необходимой посудой для подачи бизнес-ланча и блюд по основному меню в полном объеме. Подготовить бумажные салфетки.

4.2 Стоп-лист

Уточнить об актуальности стоп-листа у поваров, кондитеров и барменов. Внести корректировки в стоп-лист на доске. Сфотографировать его и отправить в группу Камин. Внести корректировки в меню доставки. Узнать старт-лист в кондитерской.

4.3 Хлеб и напитки

Взять у кондитера контейнер с нарезанным хлебом. Подготовить чистые хлебницы.

Взять в горячем цехе 2 кувшина с компотом. Подготовит натертые хайболы.

Попробовать компот на свежесть, при необходимости донести до поваров информацию о порче и заменить на другой напиток.

4.4 Заявка на хоз.товары

Проверить наличие заявки на доске со стоп-листом от предыдущей смены, при необходимости внести корректировки или составить новую. Отдать ее кладовщику или закупщику.

4.5 Посуда из отеля

Забрать посуду с 6 этажа.

5. 11:50 Финальная подготовка к работе

5.1 Пейджер

Получить у бармена пейджер

5.2 Планерка

Планерка с управляющим

После ланча проверить чистоту в зале по тем же пунктам. Наполнить раздачу кухни необходимой посудой. Убрать хлебные столы. Поддерживать порядок в течение дня.

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

как это убрать?