



Заккрытие смены официанта Камин

В течение дня необходимо поддерживать чистоту и порядок во всех зонах ресторана.

1. Сервизка

1.1 Стол

Выбросить все лишние предметы. Протереть столы.

1.2 Стеллажи

Навести порядок на стеллажах, сложить аккуратно одноразовые приборы, коробки, посуду.

2. Гостевой зал

2.1 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.

2.2 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.

2.3 Диваны, кресла, стулья

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

2.4 Стейшн

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

2.5 Раздача на баре

Протереть зону раздачи. Убрать в стейшн все ненужные меню. Убрать все лишние предметы, сложить все ровно. Поставить пейджеры на зарядку.

2.6 Маятниковая дверь

Протереть дверь от пятен и разводов.

3. 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. Кухня и зона раздачи

4.1 Посуда из номерного фонда

Забрать с 6 этажа грязную посуду и отвезти ее на мойку

4.2 Посуда

Добавить на холодный, горячий и кондитерский цех посуду согласно плану

мероприятий на следующий день.

4.3 Хлебные столы

Протереть столы (оба яруса), отнести остатки хлеба в кондитерский цех, отдать остатки компота в горячий цех. Вытряхнуть все хлебницы, сложить их аккуратно. Грязные подносы отдать на мойку, чистые сложить ровно. Проверить наличие комплектов одноразовых приборов и пакетов. При необходимости собрать комплекты (каждый вечер в наличии должно быть 50 комплектов).

4.4 Заявка на хоз.товары

Проверить наличие всех необходимых контейнеров и хоз.товаров. При необходимости написать заявку с датой и повесить ее на доску со стоп-листом.

4.5 Тележка

Протереть тележку от пыли, остатков еды и разводов.

4.6 Детский стул

Протереть детский стул от пыли, остатков еды и разводов.

4.7 Пейджер

Сдать пейджер бармену.

4.8 Отметка в R-Keeper об уходе.

Отметить уход в R-Keeper в конце смены.

При необходимости передать информацию следующей смене официантов. Обязательно отправить чек-лист в группу Чек-лист.