



## Чек лист официанта

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он являетсялицом дружной команды CAMPUS COMMUNITY и не только на высоком профессиональномуровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал ресторана в идеальномпорядке, что бы испытывать гордость за себя, своё рабочее место и Ресторан в целом!

### Открытие смены

- Официант приходит на работу за 15 минут до начала рабочей смены  
*За это время привести себя в порядок, надеть униформу (она чистая). Волосы убраны в пучок, либо в прическу. Если официант мужчина, то его прическа тоже в порядке. Украшения сняты (пирсинг, браслеты, кольца). Руки тщательно вымыты с мылом. Обувь чистая, в порядке, носки одеты соответствуют по цвету*
- Подготовка оборудования  
*Проверить и включить свет, кофе-машину, кондиционеры, вытяжку, кассовое оборудование.*
- Атмосфера  
*Включить фоновую музыку. Либо убедиться что она играет.*
- Столы и диваны  
*Столы и диваны протереть, вычистить диваны от крошек, поправить подушки, расставить согласно схеме, выровнять.*
- Пол  
*Проверить чистоту пола в основном зале, игровой и лаунж зоне.*
- Дровер официантов  
*Проверить и навести порядок снаружи и внутри , разложить в удобном порядке*

инвентарь.

- Органайзеры для приборов\салфетки\спецовники\антисептик  
*Протереть, наполнить, расставить на столы, чистые и в достаточном ли количестве, проверить количество и рабочее состояние и чистоту кнопок вызова официанта и браслеты, проверять данные позиции перед началом смены, после завтрака, ланча, при необходимости пополнять в течении дня*

## **Текущая работа по залам ресторана**

- Чистый пол  
*Все напольные покрытия вымыты или пропылесосены во всех залах ресторана (основной зал ресторана, лаунж, игровая). ВЫЗЫВАТЬ МОЙЩИЦУ ПЕРЕД СМЕНОЙ, ПОСЛЕ ЗАВТРАКА, ОБЕДА, И В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ (пристально следить за чистотой пола)*
- Столы, диваны и стулья  
*Столы чистые и засервированы. Диваны и стулья, так же, вычищены от крошек и пятен, чехлы чистые и расправленные. Стулья и столы стоят ровно в соответствии с расстановкой. Мебель проверена на устойчивость и целостность.*
- Органайзеры для приборов  
*Протерты, укомплектованы, стоят ровно и одинаково относительно других столов ряда, салфетки в достаточном количестве вставлены ровно параллельно столу*
- Посуда  
*(столовые приборы: вилки, ножи, ложки). чистые и натертые стоят на местах. Вилки, ложки, ножи должны находиться в достаточном количестве в дровере, разобраны по видам и корзинам для сервировки (чистые и натертые)*
- Счетницы  
*Все протереть - КАЖДУЮ СТРАНИЦУ, обработать дез.средством, следить за чистотой и достаточным количеством. Постоянно меню и чек-буки должны находиться в чистом виде, всегда доступны и в достаточном количестве.*
- Разносы  
*Чистые, протереть дез.средством, постелить салфетку*
- ДРОВЕР

Сохранять чистоту в дровере официантов, разобрать кондименты, таблички, сахар, зубочистки, бумажки и прочее, аккуратно сложить блокноты и ручки, следить за их количеством.

Поверхности

*Протереть в залах (рест, лаунж, игровая) ВСЕ поверхности*

**ДАЖЕ ЕСЛИ НЕТ ГОСТЕЙ - ПРОВЕРЯТЬ СТОЛЫ КАЖДЫЙ ЧАС**

Раздача кухни

*Следить за чистотой раздаточной зоны в кухне*

Сервировка столов

*следить за тем что бы она органайзер менялся после ухода каждого гостя*

Антисептики и маски

*Проверять наполнение антисептиков , если меньше половины, то долить, маски в количестве не менее 20 штук должны находиться в дроверах*

Мусор

*Все ёмкости для мусора проверять после завтрака, обеда и в конце смены, в случае наличия мусора свыше 30% заполнения заменить, в летнее время проверять состояние пепельниц возле входов ( в случае заполненности сообщить администратору) и на территории летки. Мусора на территории ресторана и летки быть не должно!*

Акт списания

*В конце рабочей смены заполнить акт списания по битой посуде, порче имущества ресторана, исчезновения товарно-материальных ценностей и передать администратору.*

**Перед уходом проверит закрытие всех столов на своей карте!**

Уважаемые коллеги, прошу Вас не забывать что Вы работаете в прекрасном ресторане и команде, я надеюсь Вы будете помнить об этом всегда, особенно в тот момент когда двери нашего ресторана распахнутся для гостей и Вы, всем своим профессионализмом, окажете им радушный прием! Любой гость вошедший в зал, в любой момент, обязательно встретит тёплую и приветственную Вашу улыбку! Вы проводите его, как самого лучшего друга, к выбранному столику, предложите меню, ненавязчиво порекомендуете самые вкусные и аппетитные блюда, проследите что бы они подавались вовремя, в заявленной комплектации и эстетично выглядели, что бы на его столе был порядок и чистота, что бы не копилась грязная посуда, и будете рады провести, рядом с ним и для него, эти несколько минут или часов, что бы сделать его день лучше, что бы он вспоминал о Вас и нашем ресторане только с добротой в душе и улыбкой на устах, и непременно вернулся к Вам снова! Так же я надеюсь что Вы найдёте наш коллектив дружным, отзывчивым и профессиональным, и будете сами стремиться соответствовать ему! Не проходите мимо своего коллеги если ему нужна помощь, если Вы видите что на столе Вашего товарища появилась грязная посуда -помогите !!! Спасибо что выучили условия нашего чек-листа, будем очень рады работать с Вами в одной команде!

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

как это убрать?