



Чек-лист официанта

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он является лицом ресторана категории четыре звезды и не только на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал ресторана в идеальном порядке, что бы испытывать гордость за себя, своё рабочее место и ресторан в целом.

Данные

- Дата и время проверки:
- Официант:
- Подпись официанта:

Подготовка зала

- Официант пришёл на работу вовремя
отметился карточкой на двери входной
- Включить свет
за баром все выключатели, на стене где пузырьчатая стена, при входе в зал со сценой со стороны кухни
- Включить аудиосистему
аудиомашина - внизу (рядом с крышкой, где нарисован значок молнии) поднять все рычажки вверх (медленно по одному), если музыки не начала играть, проверить: наличие флешки (в кассе: для утра - красная, для вечера - чёрная); если флешка на месте, то нужно подвинуть вверх серые ползунки (находятся сверху аудомашины)

Готовы чайные наборы

чай в баночках (если нет, насыпать из больших пакетов под баром) сахарницы: 2 вида: белый и коричневый

Кофейные наборы готовы

Кофемашина вкл (сзади кофе машины кнопка) Холодильник кофемашины вкл (сзади холодильника кнопка) Молоко в холодильнике: срок годности, трубочка вставлена в коробку Вода в кофемашине наполовину Кофе заполнено Если кофемашина требует промывки, то трубочки нужно вытаскивать из молока, а не из кофемашины!!

Кондиционеры вкл везде

в зале со сценой вкл за кофемашиной на баре в остальных на стенах тем-ра: 28 градусов

Столы и мебель чистые

если где-то есть пятно, необходимо сразу сообщить менеджеру смены, если менеджера нет, необходимо прислать фото

Туалеты чистые

есть чистые полотенца, нет грязных полотенец, мусорные мешки заправлены пустые, мыло есть в дозаторах, сантехника чистая

Приборы натерты, укомплектованы в корзины

состав корзин: 2 вилки, 2 ножа, 2 ложки; чайные ложки подаются на блюдце с чайной кружкой

Налить графин воды, поставить за бар (из кулера)

Выжать апельсиновый сок

соковыжималка за баром; на один стакан 2-3 апельсина; сделать на два-три стакана. ЗАРАНЕЕ

Чистая посуда готова на баре

принести чистую посуду с кухни (чайники, кружки, блюдца)

Меню готовы к приходу гостей, разложены в шкафчиках, чистые

Встреча гостей

- Официант подходит к столу и подаёт меню в течение 5 минут
- Официант приветствует гостей, представляется по имени
мы не говорим "Здравствуйте", мы говорим: "Доброе утро" , "Добрый день", "Добрый вечер"
- На лице официанта улыбка, он доброжелателен

Получение заказа

- Официант помогает гостю при выборе блюд
если гость сомневается, нужно рекомендовать ему какое-либо блюдо
- Официант описывает блюдо
нужно знать легенду каждого блюда
- Официант повторяет заказ
- Официант проговаривает время приготовления блюд и напитков
- Официант уточняет очередность подачи блюд
- Официант забирает меню, спросив об этом гостей
одно меню лучше оставлять на столе

Обслуживание

- Официант приносит напитки и проговаривает их название, ставя на стол
- Официант желает гостям приятного аппетита

- Официант интересуется, всё ли нравится гостям
- Официант убирает грязную посуду быстрее, чем приносит следующее блюдо
- Официант работает в команде, помогает другим сотрудникам, если есть необходимость

Удачной смены) По всем вопросам обращайся к менеджеру смены и помни, что он не кусается ;)

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

как это убрать?