



Чек лист октрытия смены Свяга Бистро

Внешний вид.

- чистая и опрятная униформа

Белая футболка поло с логотипом или белая рубашка (в любой другой одежде выходить на смену сотрудник не допускается)

- опрятная прическа и легкий макияж

- удобная сменная обувь

Подготовка к смене.

- включить свет в ресторане

Проверьте включенность всего света в зале, включая телевизоры,светодиодную ленту.

- включить все бойлеры

Если бойлер остался включенным на утро,сообщить об этом администратору, так как надо соблюдать технику безопасности

- протереть гостевую раздачу

Протереть все поверхности от пыли и грязи, ежедневно соблюдать чистоту в заведении, обязательно натирать зону раздачи и стеклянные холодильники, а так же не забывать пыль на банках декора и полки.

- подготовить сервис бар

Основная задача сохранять чистоту и поддерживать порядок на сервис баре и контролировать ее каждые 30 минут. Натереть и пополнить приборы, пополнить сахар в стиках, положить салфетки, залить воду в бойлеры, протереть микроволновые печи.

- подготовить холодильник с выпечкой и десертами

Уже в 8-00 или по приходу продукции, выпечка должна быть открыта от пищевой пленки готова быть к продаже

- включить кассу и открыть кассовую смену
- протереть все столы и пополнить менажницы (соль, перец, салфетки)

Служебная раздача.

- в 11-30 вся продукция должна быть подготовлена к продаже
Обязательно наличие щипцов, всей необходимой посуды.
- соблюдение правила о внешнем виде на раздаче блюд
Все сотрудники обязаны находится на линии раздачи в фартуках, перчатках и головном уборе.
- обязательное знание всех блюд
Сотрудник раздачи, обязан знать меню раздачи, граммовку и цену блюд, быть готовым рассказать состав и красочное описание
- раздачу необходимо пополнять своевременно
Если заканчиваются позиции,сотрудник раздачи обязан заблаговременно сообщить об этом администратору или официанту о пополнении блюд

Гостевая раздача.

- сотрудник раздачи обязан знать меню
Обязательно надо знать каждое блюдо и уметь красочно описать его и знать состав и цену
- соблюдение правила о внешнем виде на гостевой раздаче
Все сотрудники обязаны находится на линии раздачи в фартуках, перчатках и головном уборе.
- использование перчаток

Запрещается в перчатках трогать телефон и средства для уборки, необходимо менять и мыть руки каждые 30 мин.

- без уведомления администратора не покидать рабочее место
Запрещается без уведомления администратора или кассира покидать рабочее место, так как ваш руководитель должен знать где вы и должен подменить вас на период отсутствия

Заккрытие смены.

- заблаговременно увезти всю посуду на мойку
- протереть все столы и расставить ровно стулья
- закрывать кассовую смену
- отключить все оборудование из сети (боллеры, кассы, терминал, свет в холодильниках, музыку, телевизоры)

боллеры кассы терминал свет в холодильниках музыку телевизоры

- выключить освещение
- закрывать ресторан на ключ

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

как это убрать?