



Чек-лист открытия зала ресторана для официанта

Доброе утро дорогой друг) На часах 10:00, а эт значит ты пришел на самую любимую работу и будешь обслуживать самых лучших в мире гостей. Подойди к зеркалу, улыбнись сам себе и скажи, что сегодня самый особенный день, мотивируй себя на хорошую работу. Но сначала тебе нужно хорршенько подготовить свое рабочее место.

Приступим?!

- паутина снята
- Стэйшен наполнен
ножи, вилки, ложки в досточном кол-ве; плэйсметы, подставки под пртборы чистые
- Витражные стекла и двери натертые, без разводов
- Кондименты наполнены
Соль, перец засыпан в солонки до верху. Салфетки положены. Солонка без пыли и следов от пальцев
- Подоконники протерты от пыли
- Бра и огнетушители протерты от пыли
- Раздача бара чистая и наполнена
- Сахарницы чистые и наполнены сахаром
- ножки столов и стульев натерты

- Диваны почищены от мусора снаружи и в швах
- все необходимое освещение и телевизоры включены
- декор весь протерт от пыли
- детская комната убрана
Полки протерты от пыли, игрушки расставлены
- Двери на раздачу чистые
- Под столешницами столов нет жвачек и посторонних предметов
- Геометрия зала стоит согласно стандарту
- Антисептик наполнен и чистый снаружи
- Наличие подносов на раздаче
Чистые, без жира и остатков пищи
- Наличие всех видов посуды на раздаче
- Чистота униформы. Опрятный внешний вид. Наличие бейджа.

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

как это убрать?