



Чек-лист кассира

Привет, это поможет тебе в работе

1. Открытие

- По приходу на работу включаем оборудование, проверяем на исправность. Меняем фольгу на гриле. Подготавливаем рабочее место: пакеты, салфетки, маркеры.

В случае выявления неисправностей - сразу же сообщаем Павлу.

- Ставим на зарядку кассу, рабочий телефон и планшет. Открываем смену в кассе.

Не забывай включать мобильную точку доступа на рабочем телефоне и подключать планшет, кассу к сети

- Обязательно проверяем наличие всех необходимых продуктов, хозов и кассовой ленты.

Списки на поставку составляй заранее. Если что-либо закончилось, но поставка будет не сегодня либо не в ближайшие пару часов - покупаешь в магазине(чек прикрепи к отчету)

- Открываем смену.

2. Взаимодействие с поваром.

- Не забываем помогать с заготовками.

Пока повар делает соус - нарежь томаты, перец, натри сыр, огурцы. После вымой посуду

- Вовремя пополняй соуса.**
- Громко и четко озвучивай заказ.**
Это поможет избежать ситуаций, в которых повар не услышал и сделал не то либо не сделал заказ
- Не допускай накопления грязной посуды.**
Это облегчит тебе нагрузку в течении дня.
- Если у повара повышенная загрузка - обязательно помогай с заготовками во избежание остановки рабочего процесса и увеличения времени ожидания.**

Заготовок, сделанных утром, не всегда хватает. Следите за тем, что бы все всегда было подготовлено. Закончилось - сразу же делаем новые.

В течении смены:

- Следи за чистотой.**
Подметай пол, обрабатывай поверхности, следи за чистотой прилегающей территории. Не забывай про чистоту окон. ВАЖНО: влажная уборка делается МИНИМУМ 3 раза в течении смены.
- Ведение журналов**
Не забывай вносить данные по питанию штата, акциях Так же не забывай по журнал расхода мяса
- Вовремя принимай входящие звонки инфо-линии. Контролируй заряд рабочего телефона.**
Мы любим наших клиентов и стараемся максимально улучшить уровень сервиса. Поэтому инфо должна всегда быть доступна, что бы люди могли уточнить интересующие их вопросы или сделать заказ/оформить доставку
- Обязательно проверяй наличие заявок на доставку. Своевременно**

передавай заказ повару.

Заккрытие смены

Уборка с мытьем полов

Мой посуду, наведи порядок на рабочем месте, обработай поверхности дез.средством, проведи влажную уборку непосредственно перед выходом Проверь, насколько хорошо закрыл смену повар. Не отпускай до тех пор, пока в кафе не будет идеальной чистоты.

Отключи все оборудование.

Подсчитай кассовые итоги и составь отчет, согласно шаблону.

Не забудь внести информацию по доставкам

Сними отчет с кассы, положи к скрепленным терминальным чекам и убери ко всем отчетам.

Проверь, закрыто ли окно.

Выключи освещение, закрой заведение.

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

как это убрать?