Чек-лист Официанта

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он является лицом Ресторана офииант дожен 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!

1. Открытие смены

- [ ] **1.1** Тщательно с мылом вымыть руки, Руки требуется мыть постоянно, если покидается зона ресторана, если вы поели, если сходили в уборную, если прикоснулись к грязной поверхности, если взяли в руку тряпку!

  Чистота одно из самых важных требований к обслуживающему персоналу!!

- [ ] **1.2** Официант приходит на работу за 15 минут до начала рабочей смены

  За это время привести себя в порядок, надеть униформу (она чистая, выглажена, фартук при необходимости, постиран и выглажен). 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.

- [ ] **1.3** Подготовка оборудования

  Проверить и включить свет, наладить комфортную температуру в помещении, при необходимости проветрить помещение, надеть часы, проверить работоспособность кнопок на всех столах

- [ ] **1.4** Декор (украшения и живые цветы)

  Если на столах стоят живые цветы, проверить состояние, если завяли цветы - заменить, сухие листья убрать, вазы протереть, воду сменить. Цветы должны быть чистые и

красивые

- [ ] **1.5** Стоп-Старт листы

Узнать на кухне и в баре о блюдах и напитках которые находятся в стоп листе

2. Текущая работа по залу ресторана

- [ ] **2.1** Чистый пол

Все напольные покрытия вымыты или пропылесошены ВЫЗЫВАТЬ МОЙЩИЦУ ПЕРЕД СМЕНОЙ, ПОСЛЕ ЗАВТРАКА, ОБЕДА И УЖИНА, И В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ

- [ ] **2.2** Столы, диваны и стулья

Столы засервированы (согласно плану Управляющего), скатерти предварительно проверить и вычистить, либо заменить на свежие, чистые и идеально выглаженные!!! Диваны и стулья , так же, вычищены от крошек и пятен. Стулья и столы стоят ровно в соответствии с расстановкой. Мебель проверена на устойчивость и целостность.

- [ ] **2.3** Посуда и фраже (столовые приборы: вилки, ножи, ложки).

Гастроёмкости (тарелки, миски, чаши) чистые и натертые стоят на местах. Вилки, ложки, ножи должны находиться в достаточном количестве в стейшне, разобраны по видам и корзинам для сервировки (чистые и натертые)

- [ ] **2.4** Меню

Все протереть - КАЖДУЮ СТРАНИЦУ, обработать дез.средством, следить за чистотой и достаточным количеством. Постоянно меню должно находиться в чистом виде, всегда доступно и в достаточном количестве.

- [ ] **2.5** Таблички "Резерв"

Все таблички используемые в залах ресторана протерты, в достаточном количестве стоят в стейшне

- [ ] **2.6** Все таблички используемые в залах ресторана протерты, в достаточном количестве стоят в стейшне

Чистые, протереть дез.средством

- [ ] **2.7** Стейшн

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

количеством, проверить наличие раскрасок и цветных карандашей для детей.

- [ ] **2.8** Поверхности

  Протереть в зале идетской зоне ВСЕ поверхности, в том числе картины, лампы, подоконики, подставки, полочки, декор.

3. ДАЖЕ ЕСЛИ НЕТ ГОСТЕЙ - ПРОВЕРЯТЬ СТОЛЫ КАЖДЫЙ ЧАС, РАЗГЛАЖИВАТЬ И ПОПРАВЛЯТЬ СКАТЕРТИ

- [ ] **3.1** Раздача кухни

  Следить за чистотой раздаточной зоны в кухне

- [ ] **3.2** Сервировка столов

  При наличии сервировки следить за тем что бы она выставлялась на стол, согласно сервировочной карте, перед началом смены и после ухода каждого гостя

- [ ] **3.3** Оставленные вещи

  Осмотреть зал ресторана на предмет забытых вещей, отнести на Бар

- [ ] **3.4** Мусор

  Все ёмкости для мусора проверять после завтрака, обеда и в конце смены, в случае наличия мусора свыше 30% заполнения заменить, Мусора не территории ресторана быть не должно!

- [ ] **3.5** Акт списания

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

4. Перед уходом проверит закрытие всех столов на своей карте!

Уважаемые коллеги, прошу Вас не забывать что Вы работаете в прекрасном семейном

ресторане 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 приведственную 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 найдете 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?