



## LaMelia чек-лист шведская линия (Открытие)

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он является лицом отеля. Официант должен на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал в идеальном порядке, что бы испытывать гордость за себя, своё рабочее место и отель в целом! Администрация LaMelia

<https://i.imgur.com/0sfvHf8.png>

### Открытие зала (6:30-7:15)

#### Внешний вид

*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.*

#### Ключи

*Получить ключи для открытия зала*

#### Проверить температуру в зале

*Температура в зале должна быть комфортная, по необходимости включаем кондиционер Посторонних запахов в зале быть не должно, обязательно включить вытяжку*

#### Освещение зала, телевизор

*Свет в зале включен во всех зонах, TV включен (канал "Муз TV")*

#### Чистота мармидов

*Стол шведской линии без сора, крошек.*

#### оборудование шведской линии

Включить мармит на 75\*, кофемашина, супницы на 7-9\* (проверить уровень воды)

Включить охлаждающие элементы

*(под сыром, колбасой, и т.п.)*

Наличие посуды/приборов

*В достаточном количестве: тарелки, приборы, суповые чаши, чайные чашки, блюдца, крышки, салфетки.*

Чистота посуды и приборов

*Удостовериться, что посуда и приборы чистые и натертые. При необходимости - убрать грязную/не натёртую*

Соуса, холодные закуски, мюсли.

*Соуса, холод. закуски, мюсли согласно меню поданы на шведскую линию.*

Напитки

*Наличие воды, сок (2 вида)*

Хлеб/десерты

*Хлеб нарезан, десерты выставлены согласно меню.*

Молочная продукция

*сметана, творог, йогурт, каши выставлены согласно меню, накрыты крышками.*

Горячие блюда

*Горячие блюда, гарниры, каши выставлены согласно меню, накрыты крышками*

Щипцы, таблички

*К каждому блюду: щипцы ( на блюдах), таблички с наименованиями блюд (чистые)*

Чайный стол

*Наличие чая в ассортименте, сахар В кофемашине наличие кофе, сухого молока, гор.шоколада.*

Чистота зала

*Гостевые столы чистые, наличие салфеток, соли, перца, зубочисток, этов.*

## **7:30 встреча гостей / контроль блюд на шведке**

**Контроль блюд**

*Контроль блюд на шведском столе. При необходимости дополнить.*

**Контроль чистоты шведского стола.**

*При необходимости устранить.*

**Гостевые столы**

*Грязная посуда после ухода гостей убрана, столы чистые.*

Удачной смены <3 По всем вопросам обращайся к менеджеру смены! P.s. И помни, что он не кусается ;)

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

как это убрать?