LaMelia чек-лист шведская линия (закрытие)

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он является лицом отеля. Офииант дожен 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

1. 10:30 закрытие зала

- [ ] **1.1** Уборка блюд с шведского стола

  Оставшиеся блюда, закуски, напитки убраны.

- [ ] **1.2** Оборудование

  Оборудование отключено: TV, супницы, мармиты, кофемашина

- [ ] **1.3** Охлаждающие элементы

  убрать в холодильник

- [ ] **1.4** Обслуживание кофемашины

  Кофемашина чистая, внутреннее оборудование чистое, контейнеры полные (зерно, сух.молоко)

- [ ] **1.5** Сахар, чай, комплимент для гостей.

  На чайном столе чай в ассортименте , сахар рафинад, комплимент для гостей в необходимом количестве.

- [ ] **1.6** Мармиты

  Мармиты чистые, вода (уровень) в необходимом количестве.

2. Уборка зала и помещений

- [ ] **2.1** Бумажные сеты

  На чайном столе сеты заменены на чистые.

- [ ] **2.2** Посуда / приборы

  Посуда: тарелки, суповые чашки, блюдца, чайные/ кофейные чашки, роксы, приборы (натертые): вилки, ножи, ложки (столовые, чайные) досервированы в мах количестве.

- [ ] **2.3** Гостевые столы

  Столы в зале чистые, крошки отсутствуют.

- [ ] **2.4** Рабочие часы

  Часы внесены в табель учета рабочего времени.

- [ ] **2.5** Чистота, порядок в служебном помещении.

  Зона официантов чистая. порядок, стеллажи в надлежащем виде.

- [ ] **2.6** Освещение зала

  Освещение основное выключено в зале / зоне шведского стола.

- [ ] **2.7** Выключить кондиционер.

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?