



## LaMelia чек-лист шведская линия (закрытие)

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>

### 10:30 закрытие зала

- Уборка блюд с шведского стола

*Оставшиеся блюда, закуски, напитки убраны.*

- Оборудование

*Оборудование отключено: TV, супницы, мармиты, кофемашина*

- Охлаждающие элементы

*убрать в холодильник*

- Обслуживание кофемашины

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

- Сахар, чай, комплимент для гостей.

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

- Мармиты

*Мармиты чистые, вода (уровень) в необходимом количестве.*

## Уборка зала и помещений

Бумажные сеты

*На чайном столе сеты заменены на чистые.*

Посуда / приборы

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

Гостевые столы

*Стол в зале чистые, крошки отсутствуют.*

Рабочие часы

*Часы внесены в таблицу учета рабочего времени.*

Чистота, порядок в служебном помещении.

*Зона официантов чистая. порядок, стеллажи в надлежащем виде.*

Освещение зала

*Освещение основное выключено в зале / зоне шведского стола.*

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?