



Круиз 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 Круиз

<https://i.imgur.com/Jsh1BOF.png>

1. Открытие зала (6:30-7:15)

1.1 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.

1.2 Ключи

Получить ключи для открытия зала

1.3 Проверить температуру в зале

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

1.4 Освещение зала, телевизор

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

1.5 Чистота мармитов

Столы шведской линии без сора, крошек.

1.6 оборудование шведской линии

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

- 1.7** Включить охлаждающие элементы
(под сыром, колбасой, и т.п.)
- 1.8** Наличие посуды/приборов
В достаточном количестве: тарелки, приборы, суповые чаши, чайные чашки, блюдца, крышки, салфетки.
- 1.9** Чистота посуды и приборов
Удостовериться, что посуда и приборы чистые и натертые. При необходимости - убрать грязную/не натёртую
- 1.10** Соуса, холодные закуски, мюсли.
Соуса, холод. закуски, мюсли согласно меню поданы на шведскую линию.
- 1.11** Напитки
Наличие воды, сок (2 вида)
- 1.12** Хлеб/десерты
Хлеб нарезан, десерты выставлены согласно меню.
- 1.13** Молочная продукция
сметана, творог, йогурт, каши выставлены согласно меню.
- 1.14** Горячие блюда
Горячие блюда, гарниры, каши выставлены согласно меню.
- 1.15** Щипцы, таблички
К каждому блюду: щипцы (на блюдах), таблички с наименованиями блюд (чистые)
- 1.16** Чайный стол
Наличие чая в ассортименте, лимона, урны для мусора, сахар В кофемашине наличие кофе
- 1.17** Чистота зала

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

2. 7:30 встреча гостей / контроль блюд на шведке

2.1 Контроль блюд

Контроль блюд на шведском столе. При необходимости дополнить.

2.2 Контроль чистоты шведского стола.

При необходимости устранить.

2.3 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?