



Круиз 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 Круиз

<https://i.imgur.com/Jsh1BOF.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?