

ЧЕК-ЛИСТ СОТРУДНИКА LOBBY BAR

Чек-лист создан для проверки выполняемых объемов работы сотрудником, поддержании порядка и соблюдение стандартов компании, его выполнение проверяет менеджер или управляющий утром\днем\вечером.

1.	Пересменка (передача смены)
	1.1 Приход на смену осуществляется за 20 минут до ее начала.
	1.2 Внешний вид сотрудника соответствует стандартам компании, выглаженные вещи, легкий макияж, фартук, головной убор, удобная обувь, украшения на руках отсутствуют.
	1.3 Касса в чистом виде, пересчитана, безналичная оплата сходится с IKKO и NOVISION, размен в полном объеме, излишков нет.
	1.4 Мебель в зале стоит согласно расстановке зала, столы стоят ровностолы чистые, диваны и кресла без крошек и грязи.
	При необходимости чистки мебели,можем обратиться к стюардам.
	1.5 Ветрина с десертами заполнена, тарелки для десертов черные керамические, без крошек, стекло натерто, ценники и маркировка расставлены.

	1.6 Кофемашина чистая, холдеры промыты, кофемашина промывалась с химией.
	1.7 Посуда для гостей вся натерта и находится в полном обьеме.
	1.8 Заявка по продуктам, напиткам и хозтоварам составлена и отправлена менеджеру.
	1.9 В ящиках только натертая посуда, упаковка с собой, личные вещи отсутствуют.
0	1.10 На складах чистота и порядок, нет продукции в транспортировочной упаковке. Запрещено оставлять продукцию в коробках и тд
	1.11 Мусор вынесен, бак для мусора чистый, мешок в баке.
2.	В течении смены.
	2.1 Соблюдать чистоту бара в течении дня.
	2.2 Поддерживать чистоту столов и мебели в зале, вовремя пополнять салфетницу.
	2.3 Приветствовать гостей фразами: Добрый день\утро\вечер(в зависимости от времени суток), что я могу вам предложить? Доброго времени суток, что желаете? Здравствуйте, вам что-нибудь подсказать?
	2.4 Соблюдать шаги сервиса с гостями. 1.приыетствие гостя 2.прием заказа 3.основное оьслуживание 4.обратная связь 5.рассчет гостя 6.прощание с гостем

U	2.5 Соблюдать кассовую дисциплину.
	2.6 Рассчитываем гостя до отдачи блюд.
	2.7 Заблаговременно составляем и подаем менеджеру заявку на продукты и десерты.
	2.8 При выкладке десертов устанавливаем маркировку.
	2.9 В отсутствие наплыва гостей, натираем посуду, вытираем пыль наводим порядок.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: https://checklists.expert как это убрать?