



Чек-лист менеджера ресторана

Привет, лучший менеджер всего Петербурга! Поздравляю с началом новой отличной смены, проведи ее с пользой для себя, Команды и Гостей!

1. Открытие смены.

- 1.1** Открытие входной двери, включение света и всех коммуникаций.
- 1.2** Открытие смены в Кипере.
Активация смены картой сотрудника.
- 1.3** Зарядка терминалов.
- 1.4** Выставление информационных досок на улице, включение гирлянд.
- 1.5** Проверка состояния материально-технического оснащения.
Проверка чистоты внутренней кухни, подсобных и других помещений, бара, зала, туалетных комнат, гардероба, прилегающей территории. Проверка правильности сервировки столов.
- 1.6** Проверка вышедших на смену сотрудников.
Проверка внешнего вида сотрудников (форма, опрятность).

2. Смена.

- 2.1** Контроль состояния материально-технического фонда и качества исполнения услуг персоналом (помощь на различных позициях, при

необходимости).

2.2 Сверка отчетов по выручке.

Ежечасная сверка отчетности по выручке на открытой смене (кипер, касса и терминалы).

2.3 Разрешение конфликтных ситуаций.

2.4 Выполнение различных поручений руководителя.

2.5 Составление (редактирование) графика работы персонала.

Ежемесячно (по необходимости).

3. Закрытие смены.

3.1 Уточнение необходимости в закупках чего-либо.

3.2 Закрытие смены в кипере.

Сверка итогов, формирование кассового отчета по выручке, закрытие кассовой смены, закрытие смены.

3.3 Перенос информационных досок внутрь ресторана, выключение гирлянд.

3.4 Контроль чистоты и отсутствия лишних предметов, в том числе, грязной посуды в ресторане.

3.5 Выключение всех коммуникаций, закрытие дверей, окон, постановка на сигнализацию.

Поздравляю с успешным завершением смены! Отдыхай!