



Шведская линия

Открытие зала 7:30-7:55

Список гостей

На ресепшн взят список гостей, которые придут на завтраки. !!! В зависимости от количества гостей меняется меню.

Заявка хлеб

подать заявку на выпечку согласно меню

Освещение зала, музыкальное сопровождение

Свет в зале включен во всех зонах, проигрыватель включен (приличный плей лист)

Чистота

Столы шведской линии без сора, крошек. Мармиты чистые, без разводов (снаружи и внутри)

Оборудование шведской линии

Мармиты, кашница, чайник, тостер включены, проверен уровень воды,

Наличие посуды/приборов

В достаточном количестве: тарелки, приборы, чаши для каши, чайные чашки, блюдца, крышки. Удостовериться, что все это чистое и натертое.

Чайный стол

Наличие чая в ассортименте, лимона, молока, урны для мусора, сахар. В кофемашине наличие кофе, воды и молока

Соуса, холодные закуски, мюсли.

Соуса, холод. закуски, мюсли согласно меню поданы на шведскую линию.

Хлеб/десерты

Хлеб нарезан, десерты выставлены согласно меню.

Молочная продукция

сметана, творог, йогурт, каши выставлены согласно меню.

Горячие блюда

Горячие блюда, гарниры, каши выставлены согласно меню.

Напитки

Наличие воды, напитки выставлены согласно меню

Щипцы, таблички

К каждому блюду: щипцы , таблички с наименованиями блюд (чистые)

Чистота зала

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

Контрольный обход

Проверяется наличие всех позиций меню, аккуратность выставленности шведской линии.

Фото и видео отчет

сделать фото и видео шведской линии направить в диалог

8:00 встреча гостей / контроль блюд на ШЛ

Контроль сервисности персонала

Каждому гостю нужно пожелать доброго утра, подскажите из какого вы номера, приятного аппетита и на выходе хорошего дня. Помогать гостям при необходимости. брать обратную связь: -как вам завтрак? -все ли понравилось?

Контроль блюд

Контроль блюд на шведском столе. При необходимости дополнить.

Контроль чистоты шведского стола.

При необходимости устранить.

Контроль гостевых столов

Грязная посуда после ухода гостей убрана, столы чистые.

Заккрытие шведской линии

Уборка блюд с шведского стола

Оставшиеся блюда, закуски, напитки убраны.

Обслуживание кофемашины

Кофемашина чистая, внутреннее оборудование чистое, контейнеры полные

Мармиты

Мармиты чистые, вода (уровень) в необходимом количестве.

Фото и видео отчет

Сделать фото и видео остатков шведской линии направить в диалог.

Гостевые столы

Стол в зале чистые, крошки отсутствуют.

Уборка

Приглашена уборщица для уборки залов после ШЛ

Чистота, порядок в служебном помещении.

Зона официантов чистая. порядок, стеллажи в надлежащем виде.

Чистота, порядок бара

Зона бара и помещения за баром чистая. порядок, стеллажи в надлежащем виде.

ШЛ забита в iiko

ШЛ забита в iiko, согласно бланку переданному с кухни