

Чек лист официанта

Доброе утро дорогой друг) На часах 09:45, а это значит ты пришел на самую любимую работу и будешь обслуживать самых лучших в мире гостей. Подойди к зеркалу, улыбнись сам себе и скажи, что сегодня самый особенный день, мотивируй себя на хорошую работу. Но сначала тебе нужно хорошенько подготовить свое рабочее место. Приступим?!

□ 1. Отмечаем "приход"
2. Ну а теперь подготовим входную группу и приступим залу
□ 2.1 Витражные стекла и двери и зеркала натерты, без разводов
2.2 Бра и огнетушители протерты от пыли
3. Для того, чтобы ты работал быстрее и смог обслужит как можно больше самых лучших гостей в твоя менажница должна быть чистота и порядок.
■ 3.1 лицевая сторона менажницы без грязи, без пыли и жирных разводов.
 ■ 3.2 в менажнице выставлены чистые и заполненные спецовники сахарницы. Соль и перец без грязи и жирных опечатков
□ 3.3 в менажницах нет лишних предметов, остатков еды и пыли.

Карандаши наточены и по 2шт
■ 3.4 Наполнить менажницы салфетками
4. Приступим к уборке столов и стульев, за которыми будут сидеть твои самые лучшие гости.
□ 4.1 декор весь протерт от пыли
□ 4.2 детская комната убрана Поверхности протерты от пыли, игрушки расставлены
□ 4.3 Геометрия зала стоит согласна стандарту
□ 4.4 обязательно проверь, чтобы столы не шатались, а стулья были расставлены на своих местах.
□ 4.5 основание столов и стульев без грязных следов, без пыли, под основанием стола нет мусора, пыли и остатков пищи.
4.6 Сахарницы чистые и наполнены сахаром
□ 4.7 Двери на стаф чистые
□ 4.8 столешница без пыли, без грязи и жирных пятен, без жвачек
□ 4.9 сидение стульев, кресел и диванов без крошек и посторонних вещей, жирных пятен и грязи, в сгибе нет посторонних предметов остатков пищи. для того, чтобы убрать крошки - воспользуйся щеткой для мебели и влажной тряпкой
□ 4.10 Подушки Подушки чистые, без пятен. Взбиты и составлены треугольником
4.11 Готовы чайные наборы

4.12 Меню готовы к приходу гостей, чистые
■ 4.13 Стейшн Стейшен чистый. Приборы натертые, без разводов. Тряпки свежие, при необходимости заменить. Наличие хим.средств для уборки стола, влажных салфеток, зубочисток.
■ 4.14 в органайзере лежат накрученные салфетки Не забывай крутить салфетки в течение всей смены
□ 4.15 Подносы Чистые и сложенные в одном месте.
5. Для того, чтобы твоим самым лучшим гостям было комфортно находиться в ресторане, приведи в порядок прочие элементы.
■ 5.1 вешалки для гостевых вещей без пыли и разводов, без жевательных резинок и ржавчины.
■ 5.2 информационные стенды без пыли и грязи, без жирного налёта, нет лишних надписей.
■ 5.3 Подготовка оборудования Проверить и включить свет, наладить комфортную температуру в помещении, при необходимости проветрить помещение
5.4 Раздача кухни Следить за чистотой раздаточной зоны в кухне
6. В конце смены обязательно должен быть вывезен мусор
■ 6.1 Чистота униформы. Опрятный внешний вид. Наличие бейджа.

6.2	Быть	на	5-и	минутки	В	10:40
Вфо	рме					

ДАТА: Подпись официантов:

администратора: Удачной смены) По всем вопросам обращайся к администратору

смены и помни, что он не кусается ;)

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

как это убрать?