



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?!

Отмечаем "приход"

Ну а теперь подготовим входную группу и приступим к залу

Витражные стекла и двери и зеркала натерты, без разводов

Бра и огнетушители протерты от пыли

Для того, чтобы ты работал быстрее и смог обслужить как можно больше самых лучших гостей в твоя менажница должна быть чистота и порядок.

лицевая сторона менажницы без грязи, без пыли и жирных разводов.

в менажнице выставлены чистые и заполненные спецовники и сахарницы.

Соль и перец без грязи и жирных опечатков

в менажницах нет лишних предметов, остатков еды и пыли. Карандаши наточены и по 2шт

Наполнить менажницы салфетками

Приступим к уборке столов и стульев, за которыми будут сидеть твои самые лучшие гости.

декор весь протерт от пыли

детская комната убрана

Поверхности протерты от пыли, игрушки расставлены

Геометрия зала стоит согласно стандарту

обязательно проверь, чтобы столы не шатались, а стулья были расставлены на своих местах.

основание столов и стульев без грязных следов, без пыли, под основанием стола нет мусора, пыли и остатков пищи.

Сахарницы чистые и наполнены сахаром

Двери на стаф чистые

столешница без пыли, без грязи и жирных пятен, без жвачек

сидение стульев, кресел и диванов без крошек и посторонних вещей, жирных пятен и грязи, в сгибе нет посторонних предметов и остатков пищи.

для того, чтобы убрать крошки - воспользуйся щеткой для мебели и влажной тряпкой

Подушки

Подушки чистые, без пятен. Взбиты и составлены треугольником

Готовы чайные наборы

Меню готовы к приходу гостей, чистые

Стейшн

Стейшен чистый. Приборы натертые, без разводов. Тряпки свежие, при необходимости заменить. Наличие хим.средств для уборки стола, влажных салфеток, зубочисток.

в органайзере лежат накрученные салфетки

Не забывай крутить салфетки в течение всей смены

Подносы

Чистые и сложенные в одном месте.

Для того, чтобы твоим самым лучшим гостям было комфортно находиться в ресторане, приведи в порядок прочие элементы.

вешалки для гостевых вещей без пыли и разводов, без жевательных резинок и ржавчины.

информационные стенды без пыли и грязи, без жирного налёта, нет лишних надписей.

Подготовка оборудования

Проверить и включить свет, наладить комфортную температуру в помещении, при необходимости проветрить помещение

Раздача кухни

Следить за чистотой раздаточной зоны в кухне

В конце смены обязательно должен быть вывезен мусор

Чистота униформы. Опрятный внешний вид. Наличие бейджа.

Быть на 5-и минутки в 10:40

В форме

ДАТА: Подпись официантов: Подпись
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?