



## Чек лист ОФФФФФ

Во время всего рабочего дня официант не должен забывать о том что он является лицом Ресторана категории 5 звезды и не только на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал и випки в идеальном порядке, что бы испытывать гордость за себя, своё рабочее место в целом!

**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.
- Наполнить менажницы салфетками

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

- Чистота униформы. Опрятный внешний вид.
- Быть на 5-и минутки в 20:05  
*в форме!!!*

- Геометрия зала стоит согласна 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
- 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, влажной тряпкой или пылесосом*

- Проверить все меню на наличие всего ассортимента - выписать стоп лист и передать менеджеру

*Все позиции которые заканчиваются или на стопе - указать в стоп листе и в списке закупок*

- Подушки

*Подушки чистые, без пятен. Взбиты и составлены правильно и ровно*

- 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 стейшне 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, приведи в порядок прочие элементы.**

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**

Протереть все столы, в вилке тоже

Написать список закупки на завтрашний день. То что закончилось в течение смены

проверяем все бокалы на чистоту и полная сервировка

Сдаем менеджеру зал.

*Пока зал не принят вы не уходите домой*

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

как это убрать?