

ЦСИО

ЧЕК-ЛИСТ

Контрольный лист работы официанта

Инструкция по проверке работы официанта, соблюдения стандартов обслуживания, чистоты зала, проведения расчётов и выполнения производственных процессов.

Инструкция:

- не проводить проверку во время высокой нагрузки
- пройтись по всем контрольным листа и поставить отметку (оценка, галочка, плюс-минус)
- после проведения проверки составить план изменений

Коломиец Анна Ивановна

Преподаватель-практик на стыке HR, логистики и управленческих дисциплин. Объясняет сложные процессы простым языком: от кадрового документооборота и мотивации до внешнеэкономической деятельности и таможенного менеджмента. На занятиях – разбор реальных кейсов, алгоритмы внедрения и шаблоны документов. Преподаватель – автор более 40 научных статей и 25 учебников.

Высшее образование

Юриспруденция, Менеджмент

Научная степень

Доктор наук (управление персоналом), PhD of HR Management

Высшее образование

- Кадровое делопроизводство, управление персоналом
- Логистика (складская, транспортная, таможенная, закупочная)
- Таможенный менеджмент, внешнеэкономическая деятельность
- Гостиничный и ресторанный бизнес, туризм
- Антикризисное управление
- Общее делопроизводство, архивное хранение
- Досудебное урегулирование споров, саморегулирование и третейское разбирательство
- Бизнес-планирование, основы предпринимательства, мотивация работников

Чек-лист официанта

Контрольный лист официанта

- ☐ Вышел на смену вовремя без опозданий по графику
- ☐ Дисциплинированность работников
- ☐ Доброжелательность работников с гостями
- ☐ Внешний вид соответствует требованиям стандарта
- ☐ Необходимые расходные материалы в наличии
- ☐ В течение смены поддерживает чистоту в зале
- ☐ В высокую интенсивность заказов не покидает рабочее место без согласования с администратора/менеджера/управляющего
- ☐ Проверены столы, стулья/диваны/кресла на чистоту
- ☐ Все приборы в наличии

Контрольный лист денежных средств

- ☐ Регулярно анализируются продажи
- ☐ Гостям разъясняются все варианты оплаты
- ☐ Выдача чеков и сдачи происходит без ошибок

Контрольный лист чистоты зала

- ☐ Чистые полы, стены, полки, стеллажи, поверхности столов
- ☐ Посуда чистая и натертая
- ☐ На столах есть все необходимые приборы

Контрольный лист производственного процесса

- ☐ Заказ принят правильно
- ☐ Нет стоп-листов