

Практичне завдання 5

Підготувати план підготовки ресторанного залу до обслуговування (на прикладі реального закладу) за таким змістом:

Назва закладу:

Відповідальний:

1. Загальні відомості

Мета підготовки -

Час виконання підготовчих робіт:

Відкриття ресторану:

2. Перелік дій та відповідальних осіб

№	Етап робіт	Зміст дій	Відповідальний	Час виконання	Контроль
1	Прибирання залу	Провітрювання, вологе прибирання, дезінфекція поверхонь, очищення вікон	Прибиральниця	08:00–08:40	Менеджер залу
2					
3					
4					
5					
6					
7					

3. Засоби контролю

- Чек-лист підготовки залу (відмітки про виконання)
- Візуальний огляд менеджером
- Щоденний звіт про стан приміщення (з фото у внутрішній групі персоналу).