

Работа в кафе. На что стоит обратить внимание

Работа на Калинина значительно отличается от пит-стопов, но не забывайте, что точка имеет формат классического кафе быстрого питания, где гость может присесть и насладиться обедом в приятной обстановке, именно вы и создаете ту атмосферу, в которой хотят находиться наши гости

Хотим рассказать, как поддерживать эту атмосферу и расскажем некоторые технические особенности работы на точке

*Качественный сервис и вкусная еда- это то что, люди от нас ждут.
Не забывайте, что, находясь в кафе гости видят каждое ваше действие, поэтому уверенность в себе и идеальное знание технологических процессов необходимо при вашей работе*

*-Помните, что вы лицо нашей компании и падать им в грязь нельзя, в течении дня проверяйте свой внешний вид чистоту формы, регулярно мойте руки, пусть гости знают, что мы заботимся о них соблюдая все правила пищевой безопасности.
Напоминайте коллегам о необходимости мыть руки и старайтесь обращать внимание на их внешний вид, не бойтесь делать полезные замечания если это приносит пользу работе*

*-Не забывайте про правила пищевой безопасности
Постоянно мойте руки, поддерживайте рабочее место в чистоте.
Контролируйте работу других, ведь вы команда и, если один человек сделает что-то некачественно пострадаем мы все.*

*-Будьте вежливы с коллегами, помните, что вы в большом аквариуме, и гость вас прекрасно слышит, общайтесь с коллегами на позитиве, не обзывайтесь.
Если в коллективе происходит конфликт не нужно выставлять это на показ, тихо и быстро разберитесь в ситуации между собой.
Если на вас свалилась большая нагрузка не нужно показывать это всем своим видом, обычно это вызывает у гостей только негативные эмоции.
Если другой сотрудник смены приходит на обед как гость не нужно кричать и слишком импульсивно приветствовать коллегу, спокойно поздоровайтесь с товарищем и примите у него заказ как положено согласно всем нормам и требованиям.*

- Всегда приветствуйте гостя, будьте доброжелательны, даже если человек пришёл к вам с негативом, будьте выше и покажите гостю, что заботитесь о нем, несмотря ни на что

Итак, мы выяснили, что вы как на ладони для гостей и то, как себя вести чтоб быть

примером всей команды, теперь посмотрим на техническую часть

Придя на смену, ты оставляешь свои личные вещи в раздевалке на 1 этаже, обязательно приводишь в себя в порядок перед рабочим днем.

*Не забывай включить свет, приток и вытяжку на производстве
Открой кассовую смену как обычно, сделай пересчёт и приступай к кофемашине, ее необходимо собрать, гайд есть в приложении!*

Обязательно включи музыку и убедись, что все зоны готовы в работе, кухня, зал, заготовки.

Так же подготовь свое рабочее место ведь ты на смене 1 и должен рассчитывать свое время правильно, убедись, что приборы, стаканчики и чайнапаки в достаточном количестве, чтоб вовремя запары не нужно было бегать и искать то, что закончилось.

Проверь готов ли зал к работе, стекла должны быть обязательно чистыми, а мусорные баки пустыми!

*Загрузи все фотографии согласно чек-листу и собери телефоны у других сотрудников.
Не бойся в течении дня делать замечания другим, если это улучшит работу!*

Помни, что на смене ты один и грамотное распределение времени поможет тебе эффективно справляться с поставленными задачами!