

Vérification Salle à manger et bornes de prise de commandes

Pré-requis : L'équipier a suivi l'intégralité du module **Salle à manger et bornes de prise de commandes** de la Crew Academy (minimum 1 modalité: Lire, Jouer ou Regarder), **y compris la partie "Accueil des personnes en situation de handicap"**, et a pratiqué sur le poste avec un formateur.

Utilise la vérification pour t'assurer que l'équipier est prêt à travailler en autonomie à ce poste.

Observe l'équipier pour vérifier qu'il adopte les comportements ou dispose des compétences indiquées en gras. Si ce n'est pas le cas, coche les comportements à améliorer :

1. Respecte les bonnes pratiques d'hygiène (se laver les mains et avoir les cheveux attachés et couverts, si nécessaire)

Apparence inappropriée (cheveux détachés, uniforme incomplet)

Ne respecte pas les procédures de lavage des mains

2. Fait preuve d'initiative pour s'assurer que la salle à manger et les bornes de prise de commandes sont propres et prêtes

Ne vérifie pas les niveaux de stock (chevalets, fournitures pour les toilettes, serviettes le cas échéant)

Ne vérifie pas que le matériel et le mobilier adéquats sont disponibles et en bon état (tables, chaises, mops, balais, panneaux "Sol glissant", etc...)

Ne vérifie pas que l'équipement est correctement paramétré, en marche et fonctionnel (bornes de prise de commandes)

Ne s'assure pas que les surfaces et le matériel sont propres et prêts à l'emploi

Ne s'assure pas que toutes les zones de stockage sont verrouillées et que les produits chimiques sont stockés hors de portée des clients

3. Crée des expériences positives et personnalisées pour les clients

N'accueille pas ou ne salue pas les clients avec enthousiasme (sourire, contact visuel, langage corporel)

N'anticipe pas les besoins des clients et ne cherche pas de moyens de dépasser leurs attentes

Ne personnalise pas les expériences des clients en fonction de leurs besoins uniques et variés (enfants, personnes en situation de handicap, professionnels, etc...)

Ne fait pas en sorte que le restaurant soit propre et sûr

4. Respecte les procédures de nettoyage adaptées pour les surfaces de la salle à manger

Ne débarrasse pas les tables des plateaux et des déchets

N'aseptise/ne désinfecte pas les surfaces avec des solutions et du matériel appropriés après chaque utilisation (tables, chaises, plateaux, chaises hautes)

Ne nettoie pas et ne gère pas correctement les plateaux tout au long du quart.

Ne vérifie pas et ne nettoie pas régulièrement les murs, les comptoirs, les fenêtres et les miroirs en utilisant les solutions et le matériel appropriés

Ne vérifie pas et ne nettoie pas régulièrement les surfaces des bornes de prise de commandes en utilisant les solutions et le matériel appropriés

Ne vérifie pas, ne nettoie pas et n'aseptise pas régulièrement les toilettes en utilisant les solutions et le matériel appropriés

5. Respecte les procédures de nettoyage adaptées pour l'extérieur du restaurant

Ne porte pas de vêtements à haute visibilité, le cas échéant (gilets, vestes, etc.)

Ne ramasse pas les déchets au sol en utilisant le matériel adapté

Ne nettoie pas et n'aseptise pas les surfaces extérieures le cas échéant (tables, chaises)

Ne nettoie pas et n'aseptise pas les portes et les fenêtres

6. Respecte les procédures de nettoyage des sols

Ne balaye pas régulièrement les déchets au sol en utilisant le matériel approprié

Ne place pas le panneau « Sol glissant » lors du nettoyage des sols et pendant qu'ils sèchent

Ne passe pas la mop petite section par petite section en formant un 8 le cas échéant

N'utilise pas une mop sèche, le cas échéant, pour absorber tout liquide restant sur le sol lavé

N'utilise pas les solutions et le matériel d'entretien des sols appropriés pour passer la mop

7. Respecte les procédures adaptées pour la gestion et l'entretien des poubelles (déchets, recyclage, etc.)

Les poubelles et les bacs de recyclage ne sont pas régulièrement vérifiés ou nettoyés

Ne trie pas les déchets dans les bons compartiments (poubelles, recyclage, etc.)

8. Aide les clients aux bornes de prise de commandes.

Ne cherche pas à aider les clients aux bornes de prise de commandes

N'aide pas les clients à apprendre l'utilisation des bornes de prise de commandes

Ne parvient pas à guider les clients à travers les bonnes étapes pour passer des commandes à la borne

9. Priorise correctement les activités

Ne donne pas la priorité aux tâches qui impactent l'hygiène et la sécurité des autres personnes

10. A suivi le module "Accueil des personnes en situation de handicap"

Non

11. Adopte les bons comportements lors de l'accueil de personnes en situation de handicap

Ne sait pas comment se comporter avec les personnes en fauteuil roulant

Ne sait pas comment se comporter avec les personnes malvoyantes

Ne sait pas comment se comporter avec les personnes malentendantes ou utilisant la langue des signes

Ne sait pas comment se comporter face à une personne signalant un handicap invisible (difficulté à rester debout, handicap mental...)



Date :

Formateur :

Equipier :

Signature Formateur :

Signature Equipier :