**Приложение № 1**к Договору {{ CONTRACT\_NUMBER }} от {{ DATE\_START }} г.

г. Москва {{ DATE\_START\_FULL }}

**Перечень услуг, оказываемых Самозанятым**

**Услуга по обслуживанию посетителей ресторана**

Исполнитель обязан обеспечить: сервировку столов, подготовка напитков к мероприятию, оказание посетителям помощи с выбором блюд и напитков, принятие у посетителя заказов, передачу их на кухню и в буфетную, контроль правильности отдачи блюд кухней и буфетной, подачу заказа посетителю, уборку стола, перенос мебели и оборудования.

**Услуга ВИП-обслуживания посетителей ресторана**

Исполнитель обязан обеспечить: обслуживание согласно п. 2 настоящего Задания с применением европейских стандартов сервировки и подачи блюд, системы работы по системе «A la carte», предоставленных Заказчиком контрольно-кассовых аппаратов и терминалов платежных систем. Ведение отчетности по списанию продуктов, заполнение ежедневных отчетов, пробитие чеков, подготовка напитков к мероприятию, перенос мебели и оборудования. Обслуживание гостей должно осуществляться на русском и английском языках.

**Вспомогательные услуги при приготовлении пищевой продукции**

Исполнитель обязан на оборудовании и из сырья Заказчика обеспечить мойку и промывку овощей и фруктов; очистку и доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки; переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля с целью определения дефектных экземпляров и примесей и их удаления; потрошение рыбы, птицы и дичи; разморозку рыбы, мяса и птицы; разделку рыбы; обработку субпродуктов.

**Услуга по приготовлению пищевой продукции**

Исполнитель обязан на оборудовании и из сырья Заказчика обеспечить полный цикл приготовления блюд по утвержденному меню, постоянный контроль количества и качества представленного ассортимента и используемого сырья, соблюдение сроков годности и условий хранения продукции.

**Услуга по приготовлению напитков в баре**

Исполнитель обязан обеспечить:

Подготовку посуды и оборудования на баре перед началом смены и поддерживать рабочее место в чистоте в течении рабочего времени. Обеспечивать хранение, подготовку к работе и вести учет необходимой для работы посуды и оборудования. Обслуживать посетителей согласно правил обслуживания, этикета и особенностей заведения (разлив и подача алкогольных и безалкогольных напитков, приготовление и подача горячих напитков, подача закусок, десертов). Правильно производить расчет посетителей на баре, соблюдать кассовую дисциплину, работать на кассовом аппарате в строгом соответствии с инструкцией. Своевременно сдавать в бухгалтерию все необходимые отчеты о продажах и остатках товара. Своевременно получать продукцию на бар и следить за её сохранностью согласно стандартов и инструкций. Четко знать все характеристики и вкусовые особенности и порядок приготовления коктейлей и напитков, представленных в меню.

**Услуга по текущей уборке служебных помещений и кухни**

Исполнитель по согласованному Сторонами графику обязан обеспечить уборку и поддержание в чистоте всех помещений кухни и мойки, коридоров и подсобных помещений, своевременный вынос пищевого и технического мусора, чистку кухонного оборудования и раковин, прочистку и промывку посудомоечных машин, канализационных сливов и решёток, чистку, мойку, сортировку и правильное складирование кухонной посуды и инвентаря, ресторанной посуды, а так же посуды служебной столовой. При этом представитель Исполнителя следует указаниям уполномоченных представителей Заказчика (Шеф Стюард, Ассистент Шеф Стюарда), если такие указания непосредственно связанны с оказанием Услуги

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Заказчик:**  **Директор**  **ООО «Альфа-Меридиан»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Терновская Ю.С./**  М. П. | **Исполнитель:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/** **{{ SURNAME }} {{ FIRST\_LETTER }}.{{ FIRST\_LETTER\_S }}/** |  |