**開班確認表**

開班人員 : 開班日期 : 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **工作項目** | **已完成** | **未完成 : 原因** |
| 1 | 服裝儀容及頭髮已束好。 | □ | □ : |
| 2 | 清點錢櫃$5000與零用金$5000。 | □ | □ : |
| 3 | 夏：只開靠外面之冷氣，溫度調27度設定為自動風速。  冬：當日第一組客人前半小時開起冷氣。 | □ | □ : |
| 4 | 煙筒(加水)、椅子、展示台 置於門外。 | □ | □ : |
| 5 | 桌椅、碗盤、機器就緒，機器內水盆水位為8-9分滿。 | □ | □ : |
| 6 | 確認當天訂位人數，並預先安排好座位。 | □ | □ : |
| 7 | 補充外場衛生紙，洗手台紙巾，廁所衛生紙。 | □ | □ : |
| 8 | 補充外場鹽巴、胡椒粉、七味粉。 | □ | □ : |
| 9 | 生啤機保鮮膜去除(等客人點生啤才押氣) | □ | □ : |
| 10 | 清潔門口與廁所腳踏墊 | □ | □ : |
| 11 | 大門、展示台、小菜冰箱之玻璃清潔 | □ | □ : |
| 12 | 廁所之垃圾桶 整理 | □ | □ : |
| 13 | 外場與廁所之酒精 檢查 | □ | □ : |
| 14 | 今日活動確認 | □ | □ : |
| 15 | 今日菜色與補充位置 | □ | □ : |
| 16 | 開啟音樂與電視 | □ | □ : |
| 17 | 招牌燈打開 | □ | □ : |
| 18 | 乾淨抹布清潔電熱片 | □ | □ : |
| 19 | 洗刷機器 | □ | 刷洗機器編號： |
| 20 | 翻牌”營業中” | □ | □ : |

主管意見：

主管簽核 ：

**收班確認表** 收班人員 : 收班日期 : 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **工作項目** | **已完成** | **未完成 : 原因** |
| 1 | 展示台食材收拾。  銀絲卷、肉類用大鐵盤裝，中間用保鮮膜，海鮮與肉類盡量分開放(避免汙染)。  蔬菜類用盒子裝好放冷藏。  大蒜麵包放回麵包桶冷凍。 | □ | □ : |
| 2 | 冰磚清潔後收回冰凍庫 | □ | □ : |
| 3 | 菜夾及菜牌清潔 | □ | □ : |
| 4 | POS機清帳，營業額放置保險箱中 | □ | □ : |
| 5 | 刷卡機結帳 | □ | □ : |
| 6 | 生啤機與冰桶清潔。生啤頭上保鮮膜，冰桶倒立晾乾。 | □ | □ : |
| 7 | 冰箱冷飲補充。確認是否需要叫冰塊與酒水 | □ | □ : |
| 8 | 桌面清潔，補鹽巴、黑胡椒、衛生紙、水盆加水 | □ | □ : |
| 9 | 椅子放置桌上 | □ | □ : |
| 10 | 廁所、洗手台 清潔 | □ | □ : |
| 11 | 門口與廁所之腳踏墊 清潔 |  |  |
| 12 | 掃地 | □ | □ : |
| 13 | 拖地(使用漂白水) | □ | □ : |
| 14 | 外場抹布清洗並懸掛晾乾 | □ | □ : |
| 15 | 廚房、吧檯、廁所  垃圾收集並放置門口 | □ | □ : |
| 16 | 冷氣濾網清潔 | □ | □ : |
| 17 | 所有燒烤機器電源關閉 確認 | □ | □ : |
| 18 | 音樂、電視、兩台冷氣關閉 | □ | □ : |
| 19 | 展示台電源關閉 | □ | □ : |
| 20 | 小菜冰箱 燈 關閉 | □ | □ : |
| 21 | 碗盤清洗並擦乾就定位 | □ | □ : |
| 22 | 回報隔日訂位人數與入場時間 | □ | □ : |

主管意見：

主管簽核 ：