

СООТВЕТСТВИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ОФИЦИАНТА САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ.

НАЛИЧИЕ ПРЕДМЕТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ РАБОТЫ ОФИЦИАНТА.

ИНСТРУКТАЖ МЕТРОТЕЛЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Подготовила учащаяся гр.2.86 ОБ

Дубовцева Александра

# Внешний вид и личная гигиена официанта

Форменная одежда официанта должна быть чистой, хорошо выглаженной и ни в коем случае не выглаженной поношенной

Обувь должна быть удобной, без каблука, с закрытыми пяткой и носком и всегда начищенной

Носки только черного цвета

Мужчины-официанты должны быть чисто выбриты, волосы коротко острижены и причесаны

Для девушек колготки обязательны в любое время года. Цвета и тон колготок предпочтительно светлые. « Прическа должна быть обязательно аккуратной, волосы не должны закрывать лицо. Длинные волосы - максимально убраны



Официантам нельзя пользоваться резкими духами, носить крупные украшения на руках (часы, кольца, перстни и т. п. )



Девушкам-официантам легкий макияж обязателен. Использование косметики ярких тонов запрещается

Ногти не должны быть чрезмерно длинными. Лак для ногтей допустим только бесцветный или светлых тонов



Нельзя курить возле пищи.  
После курения обязательно  
нужно освежить рот и  
помыть руки с мылом



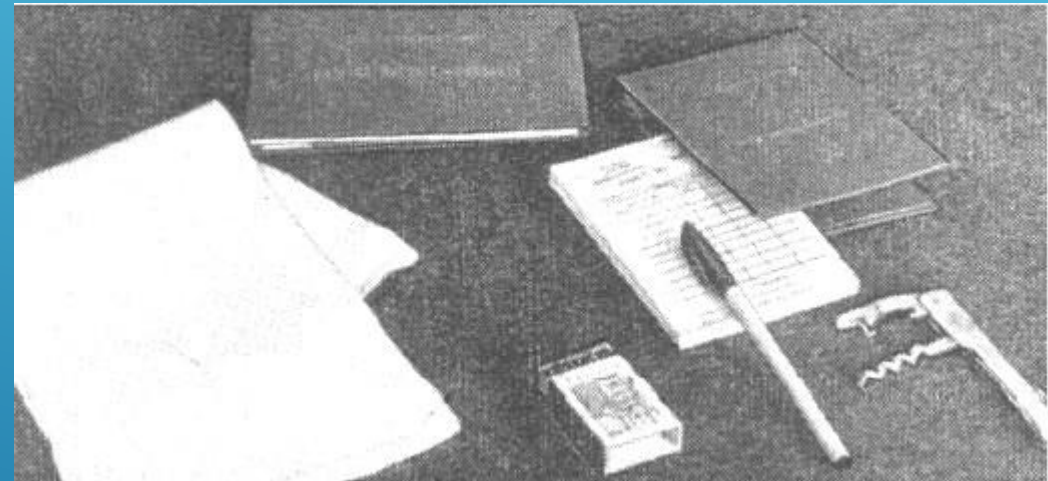


В зале нельзя прикрывать  
рот рукой. Пользуйтесь  
носовым платком

13. Каждые 12 месяцев  
нужно проходить  
медицинский осмотр.

## Наличие предметов, необходимых для работы официанта:

- бланки счетов,
- ручка,
- ключ от кассового аппарата,
- штопор для откупоривания бутылок,
- кошелек для денег,
- небольшой калькулятор,
- зажигалка и ручник.





**Метрдотель** (администратор зала), -  
руководящий всем процессом  
обслуживания посетителей ресторана, в  
своей работе он руководствуется  
должностной инструкцией, утвержденной  
директором.

В соответствии с должностной инструкцией  
метрдотель:

руководит работой швейцара,  
гардеробщика, уборщиков торговых  
помещений, работников сервизной,  
бельевой, буфетчиков, барменов и официантов.

Организует труд официантов, составляет график их выхода на работу, назначает бригадира или старшего смены, определяет участок работы (количество столиков) для обслуживания посетителей; контролирует порядок получения официантами посуды и столового белья в сервизной и бельевой, его обмена и сдачи;

В течение рабочего дня метрдотель должен находиться в зале ресторана.

Он встречает гостей и помогает им в выборе места, поручая дальнейшее обслуживание официанту.

В его задачу входит обеспечение четкой связи производства и торгового зала, контроль за правильностью отпуска и подачи готовых блюд, за соблюдением цен и правил торговли при обслуживании гостей ресторана.

По окончании рабочего дня метрдотель контролирует уборку всех помещений, следит за правильностью сдачи чистой посуды, столового белья, полученных под отчет, за сдачей выручки в кассу официантами.





**Презентация окончена!**

**Спасибо за внимание!**