

РИД

Развитие индивидуальных (профессиональных) достижений су-шеф ресторана



Су-шеф, ответственный за административные и технические вопросы

ФАМИЛИЯ , ИМЯ _____

Оценка достижений выставляется по 4-х балльной шкале: 1 - Необходимы существенные улучшения в работе; 2 -Требуются улучшения; 3 - Соответствует стандартам; 4 - Превышает ожидания.

Направления деятельности	Как измерить, какие результаты отразить в таблице						
СОТРУДНИКИ							
Организовывает встречи с сотрудниками в соответствии с <i>communication plan</i> новые (30-60-90) рядовые	Communication plan есть в наличии, повестки собраний, протоколы, предпринятые действия по итогам неформальных собраний.						
Каждый новый сотрудник обучается по индивидуальному плану в соответствии со стандартной программой.	Планы с пометками на каком этапе находится сотрудник, заполнены все необходимые контрольные формы						
Собрание перед сменой подготовлено, информация преподносится позитивно	Есть план проведения собрания, цель дня поставлена, дана конкретная информация (оцениваются конкретные собрания).						
ОРС проводится вовремя и является мотивирующим фактором	Бланки в наличии, каждый сотрудник понимает значение ОРС для себя						
Все сотрудники департамента понимают ожидания по РИДу	Все сотрудники знакомы с бланком, понимают ожидания – беседа с сотрудниками						
Квалификационные экзамены – соответствие поваров уровню	Заполненные бланки квалификацион-ных листов, подтверждающих уровень - в личном деле каждого повара						
Повара работают по рецептурной книге	Наблюдение						
Часы поваров проверяются по time keerer каждую смену	Нет ошибок при начислении зарплаты						
Су-шеф всегда служит примером для поваров, все, что требует – делает сам	Наблюдение						
Все замечания делаются в позитивной форме, все конфликты на кухне решаются наедине с сотрудником	Наблюдение						
ГОСТИ-МАРКЕТИНГ-ПРОДАЖИ							
80% времени находится на кухне и руководит сменой	Наблюдение						
Ticket time соблюдается всегда и является приоритетом в работе кухни	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
100 % качество блюд – всегда	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
100 % презентация блюд – всегда	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
Контролирует качество обслуживания на вынос и доставку блюд	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
Шум кухни (крики, ругательства, грохот, музыка) – не слышен в зале	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
Стоп лист отсутствует	Контролирует ситуацию на смене, своевременно принимает меры						
ФИНАНСЫ и административно-техническая работа							
Выполняются обязанности по открытию-закрытию кухни, заполняются чек-листы	Заполненные чек-листы в наличии						
Лайн-чек проводится вовремя	Заполненный и подписанный бланк						
Бракеражный журнал и др. документация на смене	Все журналы и бланки, которые заполняются						

заполняется	ежедневно, заполнены						
Своевременное решаются технические вопросы	Работа с информацией из тетради передачи смены, своевременный вызов специалистов						
Чистота на кухне поддерживается в течение всей смены	Наблюдение						
Чистота в холодильниках камерах, и на сухом складе – в течение всей смены	Наблюдение						
Заказ на склад своевременный в соответствии с минимальными количествами	Наблюдение	RESTTEAM ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ					
Заказ поставщикам своевременный в соответствии с утвержденным списком поставщиков и минимальными количествами	Наблюдение						
Ведётся журнал списания продуктов на смене	Журнал заполняется						
Акты списания оформляются вовремя, не более...\$ в неделю	Акты списания						
Корректно забиваются Бюджет	См. Бюджет						
Продуктивность по кухне \$/час Labor Cost % отслеживаются ежедневно, используются OTLE	Продуктивность ...\$/час, Labor Cost ...% на смене не превышает запланированного						
Поварами соблюдаются правила ротации, маркировки и товарного соседства	Наблюдение						
Стандарты униформы 100 % всегда	Наблюдение						
Работает с Action Plan	Есть рабочий Action plan						
Рецептурная книга есть на каждой станции чистая и обновлённая	Рецептурные книги в наличии						
Посуда соответствует стандартам	Своевременный заказ, контроль за количеством						
На складе есть утверждённый перечень по малоценному оборудованию со среднемесячным расходом	APL по малоценному оборудованию						
Инвентаризация малоценного оборудования проводится 1 раз в месяц	См. бланки инвентаризации						
Производится своевременный ремонт и замена капитального оборудования кухни	Всё оборудование кухни в рабочем состоянии						
Акты списания на кухонное оборудование составляются по мере необходимости	См. последние акты						
Все весы на кухне исправны и прогостированы	Есть надлежащая документация						
Изменения в листы заготовок вносятся регулярно, в соответствии с изменениями в меню	См. бланки						
Минимальные количества корректируется регулярно, проводится анализ продаж за истекший период	См. бланки	RESTTEAM ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ					
Изменения в лист заказа вносятся регулярно. В соответствии с изменениями в меню	См. бланки						
Минимальные количества на заказ овощей, кондитерки корректируются регулярно	См. бланки						
Бланки лайн чека корректны, информативны, соответствуют меню ресторана	См. бланки						
Изменения в бланки лайн-чека вносятся регулярно, в соответствии с изменениями в меню	Последние изменения меню внесены в бланки						
Графики разморозки продуктов составляются в зависимости от продаж	Графики обновляются						
Имеется график проведения генеральных уборок по плану	График на год есть, план для каждой уборки составляется заранее						
Имеется график уборки в холодильниках и на сухом складе	Графики висят на видном месте						
Доски с фотографиями блюд обновлённые, чистые, все фотографии в наличии	Доски в соответствии с требованиями						
АТО по кухне %	АТО по кухне >... %						
Санитарная по кухне %	Санитарная по кухне > ...%						