



МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ОБУЧЕНИЯ	
№	НАИМЕНОВАНИЕ
1	Лист наблюдения за работой департаментов <ul style="list-style-type: none"><li>• Горячая витрина</li><li>• Холодный цех</li><li>• Станция сбора бургеров</li><li>• Станция фри</li><li>• Пресс-гриль</li></ul> 
2	Тест по контрольному листу
3	Общий Тест
5	Лист аттестации

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЯ ЗА РАБОТОЙ НА ГОРЯЧЕЙ ВИТРИНЕ		
<p>Сначала вы будете наблюдать за работой поваров на горячей витрине. Вам придется задавать вопросы, однако ваше присутствие не должно влиять на скорость оказания услуг гостям. В процесс наблюдения ответьте на следующие вопросы и выполните перечисленные задания.</p>		
Вопросы	Ответы	
Действия	Отметки о выполнении	
<b>Комментарии:</b> 		
Подпись сотрудника/Дата	Подпись наставника/Дата	Подпись менеджера/Дата

ТЕСТ ПО КОНТРОЛЬНОМУ ЛИСТУ № 1				
НАЗВАНИЕ	ВЫХОД	СРОК ХРАНЕНИЯ	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	ОПИСАНИЕ

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

**ФИНАЛЬНЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ПРОДАВЦА-КАССИРА**

Стажер \_\_\_\_\_  
Дата \_\_\_\_\_

1. История компании
  - а. В каком году началась компания Пуздырик?
    - i. 1928
    - ii. 1941
    - iii. 1991
2. Миссия компании. Ценности
3. Кто есть кто в компании
4. Наши ожидания от продавца-кассира
5. Информационный стенд
6. Заказ товара операционному менеджеру
7. Получение товара от операционного менеджера
8. Бракераж
9. Списание
10. Кассовая дисциплина
11. Выдача денег на проезд
12. Выдача зарплаты сотрудника кафе
13. Формирование табеля рабочего времени
14. Начисление ежеквартального бонуса сотруднику?
15. Медицинские книжки

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

Тренер \_\_\_\_\_ Менеджер \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

## ФИНАЛЬНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПРОДАВЦА-КАССИРА

Аттестация № \_\_\_\_\_  
ФИО стажера \_\_\_\_\_  
Менеджер \_\_\_\_\_  
Дата \_\_\_\_\_  
Кафе \_\_\_\_\_

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

- Внешний вид
- Имеется фирменный головной убор
- Неброский макияж
- Длинные волосы подобраны
- Волосы чистые. Руки чистые
- Ногти аккуратно коротко подстрижены, без грязи
- Часы, кольца, цепочки, браслеты и другие украшения отсутствуют
- На продавце фирменная красная чистая отутюженная футболка.
- Футболка перекрывает брюки не менее, чем на 3 см.
- Футболка застегнута на все пуговицы.
- Слева на футболке, примерно 10 – 15 см от линии плеча имеется фирменный бейдж.
- На бейдже фотография выполнена в фирменной одежде.
- Справа на футболке, примерно 10 см от линии плеча имеется фирменный значок.
- Фирменный значок без пятен
- Брюки черные, чистые, отутюженные.
- Носки, темных тонов, однотонные
- Обувь кожаная, черная, закрытая, чистая, без каблука
- Обувь чистая
- Дисциплинарная политика
- Режим работы сотрудников в компании
- Журнал здоровья
- Карта уборки
- Стандарты рабочего места
- Процедуры по открытию, закрытию кафе, в течение рабочего дня – чек лист**
- Инвентаризации в кафе

- Требования к хранению продукции
- План продаж
- Средний чек

### **Знание ассортимента / стандартные описания / сроки реализации – тест по контрольным листам**

#### **Стандарты и процедуры обслуживания гостей**

- Порядок презентации
- Обслуживание детских праздников
- Решение конфликтных ситуаций
- Обслуживание по приглашению
- Заказ с собой (на вынос)

#### **Приготовление коктейлей-бракераж**

#### **Приготовление и фасовка картофеля-фри - КЛН**

#### **Кассовая дисциплина**

- Процедуры работы с кассовым и карточным терминалом
- Передача денежных средств при пересменке
- Сдача денежных средств
- Приемка денежных средств
- Выдача размена продавцам-кассирам

- Кассовые операции
- Оплата чека наличными
- Оплата чека кредитными картами
- Возврат наличных денежных средств
- Возврат денежных средств на кредитную карту до начала следующей операции
- Возврат денежных средств на кредитную карту после проведения следующей операции
- Прием выручки от продавца-кассира
- Внутренняя инкассация
- Закрытие кассового дня
- Снятие X-отчета без заполнения акта
- Проведение собраний

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

Стажер \_\_\_\_\_

Наставник \_\_\_\_\_

Менеджер \_\_\_\_\_