

### ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЯ ЗА РАБОТОЙ НА ГОРЯЧЕЙ ВИТРИНЕ

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.

#### Вопросы

#### Ответы

1. Перечислите ассортимент продукции на горячей витрине
2. Почему продукция выкладывается на витрину, а не отдается гостям сразу?
3. Какой бланк заполняют повара?
4. Что они отмечают в бланке? Зачем это делается?
5. Зачем наливают воду в поддон горячей витрины?
6. Почему в горячую витрину продукцию кладут с одной стороны, а забирают с другой?
7. Что такое правило «первый пришел, первый ушел»?
8. Что пишут на оберточной бумаге на бургерах?
9. Зачем мы маркируем гостроемкости с курицей?
10. Какую готовую продукцию мы берем руками, а когда используем щипцы?
11. Какая маркировка на щипцах в горячей витрине?

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

Комментарии:

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

Подпись сотрудника/Дата

Подпись  
наставника/Дата

Подпись менеджера/Дата