

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЯ ЗА РАБОТОЙ НА СТАНЦИИ ФРИ

Сначала вы будете наблюдать за работой поваров и продавцов на станции фри. 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.

После наблюдения вам необходимо будет выполнить задания. Ваш наставник будет помогать и контролировать вашу работу, так что вы сможете задать любой интересующий вас вопрос.

Вопросы

Ответы

1. Какая продукция готовится во фритюрнице?
2. Почему нельзя заполнять корзину с картофелем более чем на 1/3?
3. Что такое таймер и для чего он нужен?
4. Для чего используется зигзагообразный накопитель?
5. Когда и почему необходимо солить картошку?
6. Зачем используются весы?
7. Что произойдет с картофелем, если он пролежит на поддоне более 10 минут?
8. Как часто и зачем чистить масло?
9. Почему масло всегда должно быть на уровне указанной метки?
10. Что значит приготовление блюда под заказ?

Действия

Комментарии

1. Приготовить картофель фри
2. Расфасовать по порциям
3. Произвести очистку масла
4. Произвести очистку поддона и скупы



Комментарии:

**Подпись
сотрудника/Дата**

**Подпись
наставника/Дата**

Подпись менеджера/Дата