

ТРЕБОВАНИЯ К НАСТАВНИКУ ПРОДАВЦУ-КАССИРУ	
№	НАИМЕНОВАНИЕ
	Предоставляет гостям сервис в соответствии с «6 принципами обслуживания»
1.	Соблюдает стандарты внешнего вида
2.	Относится к гостям дружелюбно
3.	Знает ассортимент блюд и стандартное описание (знания на 100%)
4.	Умеет продавать. Выполнение плана по продажам не ниже 95 %
5.	Знает и соблюдает последовательность сбора заказов и выкладку на разносы
6.	Знает и соблюдает стандарты времени обслуживания
7.	Уточняет у повара и предупреждает гостя о сроках приготовления блюд на заказ. Своевременно выдает заказ
8.	Бережно относится к товарно-материальным ценностям компании
9.	Умеет и любит работать в команде
10.	Соблюдает и выполняет дисциплинарную политику
12.	Соблюдает стандарты в течение рабочей смены
13.	<b>Личные качества:</b>
	Желание обучать и передавать свой опыт
	Терпеливый. Не раздражительный
	Не предвзятое отношение к стажерам и коллегам
	Высокий уровень личной ответственности
	Лидер. Умеет «зажечь», заразить идеей
	Энергичный. Работоспособный. Трудолюбивый
	Эффективно предоставляет и принимает обратную связь.

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

ОБЯЗАННОСТИ НАСТАВНИКА	<b>RESTTEAM</b> ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ
1. Знать план обучения стажера на данную позицию	
2. Владеть методами обучения: обучение не рабочем месте, лекция	
3. Соблюдать сроки, указанные в плане обучения и контролировать соблюдение сроков стажером	
4. Отвечает за подготовку рядового персонала кафе, стажеров-менеджеров	
5. Проявляет интерес, активно участвует, вносит предложения при разработке плана обучения кафе на основе своих выводов и наблюдений	
6. Самостоятельно эффективно проводит занятия, в соответствии с планом обучения сотрудника	
7. Помогает новым сотрудникам добиваться успеха – обладает навыками наставнического подхода	
8. Всегда служит примером. Все что говорит – делает. Сам выполняет то, что требует от других.	
9. Правильно ведет документацию, касающуюся обучения.	
10. Участвует в процессе обеспечения кафе учебных материалов и бланков контрольных листов в достаточном количестве	
11. Итог обучения каждого нового, опытного сотрудника и стажера операционного менеджера / менеджера – 100% гарантированное знание и умение выполнять все стандарты и следование правилам кафе	