

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

стадия приема на работу

- проверка соответствия квалификации
- проверка соответствия деловых качеств
- проверка разрешительных, медицинских документов

стадия адаптации

- беседа с менеджером ресторана по итогам работы в период испытательного срока

стадия текущей работы

- контроль за соблюдением Стандартов обслуживания клиентов
- систематическая проверка сетевым шеф-повором и сетевым управляющим
- Тайный-гость
- Tune
- Технология производства блюд, хранение продуктов

периодический контроль

- контроль за своевременностью оформления медицинских книжек и прохождение медицинской комиссии
- аттестация работников (1 раз в три года)