

РИД

Развитие индивидуальных (профессиональных) достижений су-шефа ресторана



Су-шеф, ответственный за работу с сотрудниками и обучение

ФАМИЛИЯ , ИМЯ _____

Оценка достижений выставляется по 4-х балльной шкале: 1 - Необходимы существенные улучшения в работе; 2 -Требуются улучшения; 3 - Соответствует стандартам; 4 - Превышает ожидания.

Направления деятельности	Как измерить, какие результаты отразить в таблице						
СОТРУДНИКИ							
Штат укомплектован на 100% (_____ человек) Заявка в отдел по подбору персонала плановая или экстренная отправлена	Сколько сотрудников не хватает - ...						
Необходимое количество тренеров и старших смены в подразделении	Сколько не хватает...						
Обучение проводится в соответствии с квартальным планом обучения	План с датами и отметками о выполнении.						
Знание сотрудниками кухни рецептуры, технологии, стандартов.	Результаты тестирования новых сотрудников и периодического тестирования «старых» сотрудников >90%						
Своевременное (до ввода новых блюд) обучение и заполнение сотрудниками контрольных форм	Заполненные последние контрольные формы на всех сотрудников кухни						
Собрание с тренерами и ст.смены проводятся регулярно	Повестки собраний						
У каждого тренера есть цели и задачи на 3 месяца	Планы работы тренеров						
Организовывает наставническую работу с потенциальными сотрудниками	Планы индивидуального развития для потенциальных сотрудников заполнены и действуют						
Личные файлы сотрудников в соответствии с требованиями	Личные файлы сотрудников кухни						
Журнал движения кадров заполняется регулярно	Журнал, записи в журнале.						
Медкнижки в соответствии с требованиями СЭС, ведётся журнал	Журнал ведётся, медкнижки в наличии						
При составлении расписания учитываются пожелания сотрудников и запланированные тренинги, расписание вывешивается за три дня до конца недели.	Пожелания учитываются, во время тренингов сотрудники не стоят в смене, расписание вывешивается в...						
Составляются графики отпусков для поваров на лето и зиму	Пожелания учитываются, графики отпусков составляются заранее						
Все повара имеют по 2 комплекта униформы, бланки выдачи униформы заполнены и находятся в личном деле каждого повара	Заполненный и подписанный сотрудником бланк выдачи 2-х комплектов униформы - в личном файле каждого сотрудника кухни						
Мотивация сотрудников департамента: конкурсы, рейтинги, соревнования	Мероприятие по мотивации сотрудников кухни, проведённое в прошедшем месяце						
Организовывает встречи с сотрудниками в соответствии с <i>communication plan</i> новые (30-60-90) рядовые	Communication plan есть в наличии, повестки собраний, протоколы, предпринятые действия по итогам неформальных собраний.						
Каждый новый сотрудник обучается по индивидуальному плану в соответствии со стандартной программой.	Планы с пометками на каком этапе находится сотрудник, заполнены необходимые контрольные формы.						
Собрание перед сменой подготовлено, информация преподносится позитивно	Есть план проведения собрания, цель дня поставлена, дана конкретная информация (оцениваются конкретные собрания).						
ОРС проводится вовремя и является мотивирующим фактором	Бланки в наличии, каждый сотрудник понимает значение ОРС для себя						
Все сотрудники департамента понимают ожидания по РИДу	Все сотрудники знакомы с бланком, понимают ожидания – беседа с сотрудниками						
Квалификационные экзамены – соответствие поваров	Заполненные бланки квалификационных листов,						



уровню	подтверждающих уровень - в личном деле каждого повара						
Повара работают по рецептурной книге	Наблюдение						
Часы поваров проверяются по каждую смену	Нет ошибок при начислении зарплаты						
Су-шеф всегда служит примером для поваров, все, что требует – делает сам	Наблюдение						
Все замечания делаются в позитивной форме, все конфликты на кухне решаются наедине с сотрудником.	Наблюдение						
ГОСТИ-МАРКЕТИНГ-ПРОДАЖИ							
80% времени находится на кухне и руководит сменой	Наблюдение						
Ticket time соблюдается всегда и является приоритетом в работе кухни	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
100 % качество блюд – всегда	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
100 % презентация блюд – всегда	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
Контролирует качество обслуживания на вынос и доставку блюд	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
Шум кухни (крики, ругательства, грохот, музыка) – не слышен в зале	Наблюдение, отсутствие жалоб гостей						
Стоп лист отсутствует	Контролирует ситуацию на смене, своевременно принимает меры						
ФИНАНСЫ и административно-техническая работа							
Выполняются обязанности по открытию-закрытию кухни, заполняются чек-листы	Заполненные чек-листы в наличии						
Лайн-чек проводится вовремя	Заполненный и подписанный бланк						
Бракеражный журнал и др. документация на смене заполняется	Все журналы и бланки, которые заполняются ежедневно, заполнены						
Своевременное решаются технические вопросы	Работа с информацией из тетради передачи смены, своевременный вызов специалистов						
Чистота на кухне поддерживается в течение всей смены	Наблюдение						
Чистота в холодильниках камерах, и на сухом складе – в течение всей смены	Наблюдение						
Заказ на склад своевременный в соответствии с минимальными количествами	Наблюдение						
Заказ поставщикам своевременный в соответствии с утвержденным списком поставщиков и минимальными количествами	Наблюдение						
Ведётся журнал списания продуктов на смене	Журнал заполняется						
Акты списания оформляются вовремя, не более...\$ в неделю							
Корректно забивается Бюджет	См. Бюджет						
Продуктивность по кухне \$/час Labor Cost % отслеживаются ежедневно, используются OTLE	Продуктивность ...\$/час, Labor Cost ...% на смене не превышает запланированного						
Поварами соблюдаются правила ротации, маркировки и товарного соседства	Наблюдение						
Стандарты униформы 100 % всегда	Наблюдение						
Работает с Action Plan	Есть рабочий Action plan						
Станции промаркированы	Наблюдение						

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ