

ЧЕК-ЛИСТ КОНТРОЛЯ

Стандарт подачи вина

Дата	
Ф.И.О. официант	
Ф.И.О. наблюдатель	
Результат, %	
Ознакомлен	

Оцениваемый параметр		Отметка о выполнении (1/0,5/0)	Примечание
I. Подготовка			
1.	Засервировал стол соответствующими бокалами (чистыми, натертыми до блеска и по необходимому кол-ву)		
2.	Принес кофейное блюдо, накрытое бумажной салфеткой (для пробки)		
3.	Для белого, игристого, шампанского принес куллер (натёртый и чистый, со льдом и водой на 1/3), накрытый полотняной салфеткой и подставку под куллер. Установил куллер на подставку у стола.		
II. Презентация вина			
1.	Сложил полотняную салфетку в ручник и покрыл им левую руку, таким образом, чтоб край ручника немного «свисал» вниз с ладони.		
2.	Бутылку с вином взял за горлышко 3 пальцами правой рукой и уложил на ручник, таким образом, чтоб лицевая этикетка была обращена к гостю.		