



Checklist de buenas prácticas para camareros

Simple y aplicable.



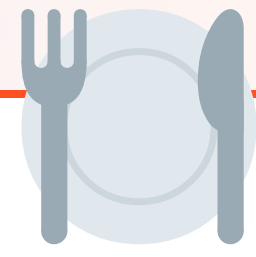
Un buen servicio no solo depende de la comida

La experiencia del cliente comienza y termina en la mesa.

Este checklist ayuda a los camareros a mantener un estándar de atención constante, mejorar la eficiencia del servicio y evitar errores que afectan la rentabilidad del restaurante.

Imprímelo y úsalo como guía en cada turno.





ANTES DEL SERVICIO

- ☐ Verificar que mesas, sillas y mantelería estén limpias y ordenadas.
- ☐ Revisar menús físicos o códigos QR y reemplazar los dañados.
- ☐ Preparar el área de servicio con vajilla, servilletas y cubiertos completos.
- ☐ Confirmar el menú del día, promociones o platos fuera de carta.
- ☐ Registrar en Fudo las reservas y mesas asignadas.

DURANTE EL SERVICIO

- ☐ Recibir a los clientes con saludo y contacto visual.
- ☐ Verificar la toma de pedidos antes de enviarlos a cocina.
- ☐ Confirmar tiempos de espera estimados y comunicar demoras.
- ☐ Servir cada plato respetando el orden y la temperatura.
- ☐ Mantener la mesa limpia durante la comida.

AL FINALIZAR EL SERVICIO

- ☐ Ofrecer postres o café antes de entregar la cuenta.
- ☐ Verificar métodos de pago y montos antes de cobrar.
- ☐ Registrar comentarios o reclamos en Fudo para seguimiento.
- ☐ Ordenar la mesa y reponer lo usado antes del próximo turno.





Consejo Fudo

Los restaurantes que usan Fudo reducen errores en pedidos y conciliación de caja, logrando un servicio más ágil y clientes más satisfechos.

Descarga este checklist, imprímelo y compártelo con tu equipo.

O lleva tu control un paso más allá con Fudo, el sistema que integra comandas digitales, caja y reportes en un solo lugar.



[SOCIALFUDO](#)



[BLOG](#)



[WEB](#)

