**第●回●●祭　模擬店スケジュール（　　　　年　　月　　日）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 時間 | 項目 | 内容 | チェック |
| ： | **開店前準備** | 机・椅子ならべ |  |
| ： |  | 飾り付け |  |
| ： |  | 看板設置 |  |
| ： |  | 調理開始 |  |
| ： |  |  |  |
| ： | **営業開始** | 随時呼び込み |  |
| ： |  | 接客 |  |
| ： |  | 机・椅子の消毒 |  |
| ： |  |  |  |
| ： |  |  |  |
| ： | **ラストオーダー** | オーダーストップ |  |
| ： |  | 不要品片づけ |  |
| ： |  | 退店呼びかけ |  |
| ： |  |  |  |
| ： | **営業終了** | 調理器具洗浄 |  |
| ： |  | 備品片づけ |  |
| ： |  | ごみ出し |  |
| ： |  | 会場清掃 |  |
| ： |  | 実行委員会チェック |  |
| ： |  |  |  |
| ： | **解散** |  |  |
| ： |  |  |  |
| ： |  |  |  |
| ： |  |  |  |

上記のとおり、作業が完了しました。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 模擬店責任者： |  | 実行委員： |  |