



Чек лист открытия смены бармена LIGHT BAR

Уважаемые коллеги, прошу четко следовать инструкции чек листа.

1. Внешний вид и готовность к работе

- ☐ **1.1** согласно стандартам форма чистая, выглажена, руки свободны от украшений.

-рубашка -брюки/юбка -фартук -бабочка -обувь закрытая, почищена -волосы причесаны - бейдж с именем -блокнот, 2 ручки, нарзанник, ручник

2. Подготовка бара к открытию

- ☐ **2.1** Принести текстильные салфетки с прачечной.

в случае если они не готовы, то узнать время когда можно будет их забрать

- ☐ **2.2** Принести корзину для текстиля

корзина находится на -1 этаже возле лифта FB

- ☐ **2.3** Включить музыку и кондиционирование

панель управления находится у офиса FO

- ☐ **2.4** Выключить принтер на кухне

Принтер находится на кухне ресторана гриль в горячем цеху положение принтера должно быть на „0,,

- ☐ **2.5** Принести приборы с мойки гриля

- ☐ **2.6** Включить бойлер

наполнить бойлер водой и выставить температуру 95 градусов

☐ **2.7** Включить кофемашину

сделать пролив кофе

☐ **2.8** Включить посудомоечную машину

проверить ее на чистоту, в случае грязного состояния посудомоечной машины сообщить это супервайзеру

☐ **2.9** Принести мусорное ведро

☐ **2.10** открыть все шкафы и холодильники

ключи находятся под кассой в шкафу

☐ **2.11** Выставить витрину со снеками

все должно быть расставлено согласно фото на дверце

☐ **2.12** Выставить витрину с алкоголем

все должно быть расставлено согласно фото на дверце

☐ **2.13** Подготовить барную станцию

выставить коктейльные позиции алкоголя, сиропы, лимон, лайм, апельсин, принести лед

☐ **2.14** Убедиться, что все заготовки свежие и есть в наличии

все фрукты, пюре, сиропы, премиксы, специи, украшения напитков. Фрукты свежие, помыты согласно инструкции. Испорченные фрукты взвешены, занесены в акт списания и утилизированы (написать отчет в группу, если что то занесли в акт списания).

☐ **2.15** Протереть все открытые поверхности бара дезинфицирующим средством "оксивир"

☐ **2.16** Подготовить к работе инвентарь на бэке

две соковыжималки и миксер собраны, доски и ножи находятся на своих местах, перчатки есть в наличии

☐ **2.17** Включить телевизор

канал „культура,,, звук на 0

☐ **2.18** Включить вывеску бара и лампочки на синий цвет

☐ **2.19** составить STOP и GO лист бара

написать в группу „LB+GR,,

3. Обход бара

☐ **3.1** Убрать все крошки со стульев, диванов

☐ **3.2** Протереть все столы ветошью и дезинфицирующим средством "оксивир"

☐ **3.3** Поправить все подушки и разложить симметрично молнией вниз

☐ **3.4** Выровнять обеденную зону (стулья, столы) и барные стулья

☐ **3.5** Проверить чистоту стейшенов

салфетницы, сахарницы, солонки, перечницы, зубочистки чистые и пополнены

☐ **3.6** Проверить чистоту полов, ковров, зеркал, решеток у окна

при необходимости вызвать хаускипинг (66183)

☐ **3.7** Проверить чтобы все осветительные приборы были включены

☐ **3.8** Наполненность стейшенов.

оба стейшена должны быть наполнены приборами и конвертами.

☐ **3.9** Проверить маркировки на продукцию.

☐ **3.10** Сделать пролив разливного пива по 0,1л

Аббе блонд, Амбервайс

☐ **3.11** в 11:00 отдать вино ресторана гриль, если открыто две бутылки.

Хорошего продуктивного дня тебе!

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?