



Бармен

Чек-лист помогает соблюдать регламент приёма и ведения смены. Во время всего рабочего дня Бармен не должен забывать о том, что он является лицом заведения и не только на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал заведения в идеальном порядке, чтобы испытывать гордость за себя, своё рабочее место и за Бар в целом!

Открытие бара

☐ Начало рабочего дня 10:45

Это время необходимо для прихода, переодевания, подготовки внешнего вида. Если вы приходите в 11, это уже считается опозданием на 15 минут, что может вести к неприятным последствиям

☐ Внешний вид

(волосы причесаны и убраны, руки вымыты, одежда чистая и опрятная, бейджик)

☐ Подготовка пивного оборудования

Выполнять промывку пивных кранов ежедневно перед подачей !

☐ Кофе-машина включена и чистая

Вода есть, зерна есть, протирать за кофе машиной и мыть ее ежедневно!

☐ Термопод чистый, наполнен водой и включен

Чистка Термопода производится раз в месяц с антинакипином

☐ Чистота и порядок в баре

Барная стойка протерта влажной и сухой тряпкой, так же убраны все полки, вымыта раковина, чистый пол



Поверхности барной стойки обработаны дезинфицирующим средством

☐ Сервис зона подготовлена (коврики для грязной посуды, чайные пары, ложки, хайболы, фужеры и тд натерто и стоит по местам)

☐ Ледогенератор включен и наполнен

На выходные дни и праздники лед делается заранее, хранится в больших морозильных камерах

☐ Проверено наличие минеральной воды, газировки, соков, молоко (шадринское, моё/лактель)

☐ Проведена проверка алкоголя согласно меню

Стоп лист составлен и оглашен официантам

☐ Проверен срок годности всех продуктов

☐ На барной стойке в наличие трубочки, зубочистки, салфетки

☐ Прием товара и его расклад

Принимать товар от поставщиков, отдавать накладные в бухгалтерию сразу!

Холодильные камеры!!! Разморозка морозильной и холодильных камер проводится раз в месяц. Фильтр двухдверной холодильной камеры чистится раз в неделю.

Обслуживание гостей

☐ Приветствие гостей с искренней улыбкой

☐ При подаче бутылочных напитков, предлагать Гостям открыть и налить

- ☐ Знание всей коктейльной карты, технологии приготовления и грамотная презентация при подаче

Чай

- ☐ Подготовить чайники для банкетов (если они есть) и чайник ШМ
Заварку кипятить на огне, правильно готовить чай на банкеты (4л), правильно готовить чай ШМ

Заккрытие бара

- ☐ Чистота рабочего места
Привести рабочее место в аккуратный и чистый вид, для передачи следующей смены (барная стойка, мойка, полки, инвентарь и тд)
- ☐ Отчет по битой посуде
Передать администратору отчет по битой посуде
- ☐ Отчет по закупке
Отправить отчет по закупке товаров которые нужны для работы на следующий день в Группу барменов Это нужно делать максимально заранее (до 23:00 с вскр по чт)
- ☐ Выключение приборов
Термопод, кофемашина и тд
- ☐ Собрать и вынести мусор, закрыть бар

Уважаемые коллеги, прошу Вас не забывать, что Вы работаете в прекрасном заведении.
Соблюдение чек-листа делает вас еще более профессиональными!