Чек-лист | Эксперт

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!

1. Открытие бара

- [ ] **1.1** 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

- [ ] **1.2** Внешний вид

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

- [ ] **1.3** Подготовка пивного оборудования

  Выполнять промывку пивных кранов ежедневно перед подачей !

- [ ] **1.4** Кофе-машина включена и чистая

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

- [ ] **1.5** Термопод чистый, наполнен водой и включен

  Чистка Термопода производится раз в месяц с антинакипином

- [ ] **1.6** Чистота и порядок в баре

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

- [ ] **1.7** Поверхности барной стойки обработаны дезинфицирующим

средством

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

- ☐ **1.9** Ледогенератор включен и наполнен
  На выходные дни и праздники лед делается заранее, хранится в больших морозильных камерах

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

- ☐ **1.11** Проведена проверка алкоголя согласно меню
  Стоп лист составлен и оглашен официантам

- ☐ **1.12** Проверен срок годности всех продуктов

- ☐ **1.13** На барной стойке в наличие трубочки, зубочистки, салфетки

- ☐ **1.14** Прием товара и его расклад
  Принимать товар от поставщиков, отдавать накладные в бухгалтерию сразу!

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

3. Обслуживание гостей

- ☐ **3.1** Приветствие гостей с искренней улыбкой

- ☐ **3.2** При подаче бутылочных напитков, предлагать Гостям открыть и налить

- [ ] **3.3** Знание всей коктейльной карты, технологии приготовления и грамотная презентация при подаче

4. Чай

- [ ] **4.1** Подготовить чайники для банкетов (если они есть) и чайник ШМ

  Заварку кипятить на огне, правильно готовить чай на банкеты (4л), правильно готовить чай ШМ

5. Закрытие бара

- [ ] **5.1** Чистота рабочего места

  Привести рабочее место в аккуратный и чистый вид, для передачи следующей смены (барная стойка, мойка, полки, инвентарь и тд)

- [ ] **5.2** Отчет по битой посуде

  Передать администратору отчет по битой посуде

- [ ] **5.3** 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)

- [ ] **5.4** Выключение приборов

  Термопод, кофемашина и тд

- [ ] **5.5** Собрать и вынести мусор, закрыть бар

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

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

как это убрать?