



Повар

Привет самый крутой повар! Сегодня начинается новый день, а это значит что Ты будешь удивлять гостей кулинарными шедеврами! Твоя задача не только вкусно и быстро накормить гостя, но и сделать так, что бы она вернулась еще не один раз и привёл с собой новых гостей. Помни твоя работа это творческий акт, твори и зарабатывай! Удачи!)

1. Подготовка кухни к открытию смены

1.1 Переодеться в рабочую одежду

Твоя личная форма может храниться в гардеробе или дома, каждый раз приходя на смену убедись, что форма чистая, свежая и проглаженная.

1.2 Проверь кухню, всё ли хорошо и в чистоте оставил тебе сменщик
должны быть заготовки, кухня чистая, маркировки, фритюр закрыт, электроприборы отключены

1.3 Проверь наличие всех продуктов по меню и составь стоп лист для бармена

Стоп-лист это позиции отсутствующие или ингредиенты которые будут заменены, в их отсутствие купить что необходимо

1.4 Проверь наличие всех маркировок и годности продуктов в охлажденке

Маркировка - дата вскрытия упаковки и дату приготовления

1.5 Сделай заготовки на смену

Достань размораживаться курицу, круассаны. Проверь наличие соусов: фирменный, сырный, трюфельный и т.д.

1.6 Сделать заготовки для салатов и круассанов

Нарезать сыр, колбасу, овощи на салат

1.7 Проверь фритюрное масло, если оно по графику смены масла уже нуждается в замене, то замени его

График смены фритюрного масла на стене, где график сотрудников

1.8 Недостающие позиции по продуктам!!!

Если вдруг чего-то на кухне по продуктам не хватает, то список недостающих продуктов для покупки мы подаем управляющей в НАЧАЛЕ смены!

2. Смена

2.1 Заказы отдаем в порядке очереди

Маркировки заказа из принтера чеков начинаем готовить по очереди выхода

2.2 Соблюдай все правила!!!

- Работаем строго в перчатках - Маркируем все открытые ингредиенты и банки и тд. - Списывай продукцию сразу в бланк списания - Продукты хранятся строго по товарному соседству - Включай вытяжку, когда много дыма и запаха

2.3 Держать в чистоте рабочее место

В течении дня, поддерживать чистоту всех поверхностей, и пола

2.4 Делай заготовки в течении всей смены в свободное время

В свободное время делай заготовки для продукции, рассчитывая на несколько порций.

2.5 Все блюда отдаём строго по ТТК

Все калькуляционные карты на стене, если не знаешь что идёт в блюдо смотри ттк....не знаешь что и как в ТТК спроси у Шеф повара

3. Закрытие смены

3.1 Выключить все электроприборы

Пароконвектомат, плиты индукционные, весы, фритюр, плиты.

- 3.2** Уборка всего помещения кухни
Все рабочие поверхности должны быть без жира и грязи, а также вымыт пол
- 3.3** Закрой фритюр и смени масло при необходимости
- 3.4** Протри все полки и технику
Все должно быть чисто!
- 3.5** Проверь все продукты, вакуумируй при необходимости, сделай все маркировки.
- 3.6** Проверь наличие заготовок сменщику на завтра, напиши записку при необходимости
- 3.7** Сделай заявку по продуктам Управляющей
В обязательном порядке, в конце смены сделать заявку по продуктам при их необходимости
- 3.8** Проверь списания за смену и занеси их в тетрадь списания
Списания по порче и питание сотрудников за смену
- 3.9** Переодень форму
Возьми постирать домой при необходимости

Спасибо за работу! Ты крутой! А завтрашний день станет еще лучше)

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

как это убрать?