Бармен

Дорогой бармен, Ты лучший! Твоя страсть к созданию коктейлей, твоя забота о каждом клиенте и твоя умение создавать неповторимую атмосферу делают наш бар по-настоящему особенным местом. Ты не просто наливаешь напитки, ты творишь волшебство! Твоя энергия и улыбка заразительны. Помни, что ты играешь важную роль в жизни нашего заведения. Твоя работа ценится и уважается. Ты приносишь радость людям, и это действительно важно. Будь горд тем, кем ты есть, и продолжай воплощать свои мечты в каждом коктейле. Ты не просто бармен, ты мастер своего искусства. И помни, что мы все верим в тебя и гордимся тем, что можем работать вместе с тобой.

1. Перед началом смены

- [ ] **1.1** Прибыть заранее

  Прибыть за 30-40 минут до открытия смены.

- [ ] **1.2** По прибытию осмотреть наружную часть здания

  Когда вы приедете, быстро прогуляйтесь по внешней стороне здания и очистите от мусора, или неприятностей, дорожку, окна и двор, летнюю плозадку

2. Открытие смены

- [ ] **2.1** Включить все электроприборы и КОФЕ МАШИНУ!

  Кофемашина, кофемолка, телевизоры, свет

- [ ] **2.2** Включить музыку

  Включить фоновую музыку во кафе. Отрегулировать звук, чтоб был не сильно громкий, но и не сильно тихий

- [ ] **2.3** Добавить пакеты в мусорные баки!

- [ ] **2.4** Протереть барную станцию и ВСЮ стойку!

  А также все поверхности в зале, на которых может находится пыль.

- [ ] **2.5** Протрите столешницы и столы

  От посетителей остаются пятна. Лучше протереть еще раз все с дезинфицирующими средствами, что гостям было приятно находится.

- [ ] **2.6** Чистый пол

  Никогда пол не будет идеально чистым. По приходу протрите пол.

- [ ] **2.7** Проверить наличие кускового льда и в случае необходимости сразу заказать!

  ОБЯЗАТЕЛЬНО!

- [ ] **2.8** Обновить стоп лист!

  Обновлять стоп лист в течении дня, по ситуации!

- [ ] **2.9** Заполнить барную станцию необходимыми заготовками!

  Пребатчи, сиропы, фреши и т.п. должны находиться в доступности. Все бутылки должны быть чистыми!

- [ ] **2.10** Заполнить холодильник с напитками и холодильник с десертами

- [ ] **2.11** Подготовить к работе необходимые инвентарь!

  Холдеры, шейкеры, джигеры, стренейры и т.п. Инвентарь должен быть чистым, без пятен и грязи!

- [ ] **2.12** Добавьте недостающие предметы на столы

  Сюда входят салфетки, приправа, масла.

3. В течении смены

- [ ] **3.1** Следить за чистой

Протирать пыль, протирать диваны, протирать столы.

- [ ] **3.2** наполняемость холодильников

По необходимости наполнять витринные холодильники продукцией

4. Закрытие рабочей смены для бармена

- [ ] **4.1** Вымыть рабочее место

Барная стойка помыта мыльным раствором, насухо протерта

- [ ] **4.2** Вымыть кофемашину

Помыть кофемашину, холдеры замочить с химией на ночь! Кофемашина должна быть без остатков кофе, пятен и разводов!

- [ ] **4.3** Выключить барную технику

Кофе-машина и гриндер выключены. Кофе-машина и гриндер промыты согласно инструкции.

- [ ] **4.4** Вымыть весь барный инвентарь!

Шейкеры, джигеры, стрейнеры и другой инвентарь должны быть чистыми!

- [ ] **4.5** Убрать все заготовки в холодильник!

Все скоропортящиеся заготовки должны быть в холодильнике!

- [ ] **4.6** Проверить все продукты на свежесть

Все заготовки проверены, фрукты, овощи, зелень - свежие Все испорченные продукты взвешены и внесены в журнал списания

- [ ] **4.7** Записать всю информацию по рабочей смене в тетрадь

Стоп-лист составлен в тетради передачи смены Записаны все происшествия и информация для следующей смены в тетрадь передачи

- [ ] **4.8** Посмотреть мусорные ведра.

Возле барной стойки проверить мусорные ведра и по необходимости их утилизировать

- [ ] **4.9** Сдать смену!

Передать информацию сменщику о сдаче смены в случае, если что-то по техническим

причинам при закрытии сделать не удалось

- [ ] **4.10** Выключить все электричество, вынести мусор и закрыть дверь

  Если вы позже всех уходите и в вашей компетенции закрытие смены, то проверьте все электроприборы, закройте входную дверь, поставьте на сигнализацию

5. ЗАЯВКА

- [ ] **5.1** Каждый день!

  К 21:00 составить заявку по фруктам/ягодам/свежим травам/специям/пюре/вода газ 1,5л и отдать список поставщику

- [ ] **5.2** Кофе и все для него

  Кофе и все остальные комплектующиеся привозят два раза в неделю, вторник и четверг заказы делать с просчетом до следящей поставки

В течении дня не забывать делать списания и указывать причину.

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

как это убрать?