



БАРМЕН

Барная стойка, и сам бармен, можно назвать украшением заведения. 1/3 посетителей приходят именно к бармену - выпить, пообщаться. Бармен должен тщательно следить за своим рабочим местом, за его чистотой, за свежестью продуктов. Не забывайте и за внешний вид. Встречают, как говорится, по одежке. Никто не захочет вернуться в заведение, где за стойкой работает неопрятный неряха. Ниже приведен список как привести в порядок свое рабочее место бармена до и по окончании смены.

1. Открытие смены

☐ 1.1 Начало

Готовность к 17-00, в выходные к 12-00. Сервис группа приходит за 30 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.

☐ 1.3 Кассовый аппарат

Проверьте кассовый аппарат, при необходимости замените чековую ленту.

☐ 1.4 Готовим бар

1. Чистота бара : отсутствие коробок, личных вещей, пыли на всех горизонтальных поверхностях. Чистое и пустое мусорное ведро. Кальяны помыты и прибраны на свои места. Барная стойка и стулья протерты влажной и сухой тряпками. 2. Бокалы, висащие над барной стойкой, а также, стоящие в баре без пыли и следов от моющих средств, пальцев рук и помады. 3. В кофе машину засыпан кофе, залита вода. Машина чистая и работает исправно. Достаточное количество чашек, чайных ложек. 4. Чистота холодильника (двери, полки, стенки, уплотнители). Отсутствие засохших фруктов.

☐ 1.5 Готовим бар

5. Дозаторы на бутылках протерты. 6. Порядок на складе. Отсутствие личных вещей, мусора, коробок. 7. Столы и диваны в залах обтерты, на них есть чистые натерты приборы, зубочистки, салфетки. 8. Проверить в порядке ли туалет, наличие туалетной бумаги, мыла, освежителя.

☐ 1.6 Готовим летнюю веранду.

1. Расставить правильно столы и стулья. 2 Проверить все ли в порядке с шатрами и их крепежными элементами. 3. При необходимости обтереть столы и стулья. Подмести там пол, ветром приносит очень много песка. 4. Проверить чистоту клумб возле веранды. 5. Выставить бутфорские коктейли на уличную стойку. 6. Выставить уличную колонку.

☐ 1.7 Готовим себя.

Форма должна быть по стандарту, выглажена, чиста. Обувь закрытая. Руки должны быть свободны от украшений.

☐ 1.8 Запускаемся

1.Включаем музыку в баре, громкость комфортная для гостей, чтобы было удобно разговаривать друг с другом. Плейлисты согласованные с руководителем, а не из своих телефонов. 2. Включаем все необходимое оборудование для работы (телевизоры, освещение, вытяжку итд) 3. Ждем гостей.

2. ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ

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

как это убрать?