



3. Чек-ліст щоденного закриття пабу

Цей чек-ліст заповнюється працівником, який за розкладом є відповідальним за закриття пабу.

1. Зал

1.1 Прибери посуд з усіх столів

Перевір його наявність навулиці й під арізоною.

1.2 Впевнись у чистоті столиків, протри за потреби.

Забери сміття, підмети під столами, якщо це потрібно.

1.3 Розмісти меблі по своїх місцях.

Стільці мають бути однаково укомплектовані та розміщені біля столиків. Бочки розставити відповідно груп. Барні стільці рівномірно розмістити навколо стійки

2. Склад

2.1 Перезаряди лід.

Після зміни коробка із льодом може бути з залишками води. Якщо там вже болото, тоді викинь весь лід і заповни з форм повну коробку.

2.2 Охайно розклади продукти в холодильнику.

2.3 Розкласти спорядження по місцях і протерти стелаж дошка, фрешниця, ваги - помити і розставити на полиці.

2.4 Витягни морозиво у великій морозильці наверх

На зовні має бути кожен вид морозива хоча б по трохи. Якщо вміщується більше - докладаємо, скільки влізе, але до кордонів, щоб верхнє морозиво не розтануло

3. Стійка

3.1 Помий увесь брудний посуд

скляний посуд протри спеціальною ганчіркою, щоб залишилось менше плям. не обов`язково довго натирати до ідеального бліску, вистачить просто прибрати залишки води зі скла як тільки його помили.

3.2 і помий відносно портативне обладнання (темпер, пітчери, блендер, міксер, фрешниця, т.п.)

підставку під блендер, якщо усередину потрапило молоко, промити під водою. темпер після того, як помили, протерти насухо

3.3 Протри робочі поверхні від бруду

дерев`яна поверхня стійки, мідна частина, біля кавомолки, сама кавомашини під сиропами. Не має бути залишок воді, особливо на деревині

3.4 Помий кавамашину і кавомолку

Протри стімери, сполосни дренаж, сполосни губку для стімеру, на кавомолці залишки кави видалити пензликом. Якщо там десь є плями, то відтерти.

3.5 Помити рінзер

підняти сітку, рожком прибрати бруд, сполоснути. Зверху протерти і поставити поруч пітчери.

3.6 Розклади посуд на полиці.

Керамічні чашки на кавамашину, скляні - переважно на полицях біжніх до кавамашини. На перед ставте ті, що частіше використовуєте, так просто зручніше. Довгі ложки, ножі, ножиці покласти за кавомолку у склянку

3.7 Набери води у баклагу доверху

якщо вода вилилась за баклагу на стійку. то протерти ганчіркою для підлоги, вона у туалеті.

3.8 Забруднені ганчірки сполосни водою і повісь висихати перед

раковиною та на шланг, що відходить від крану.

Не залишайте вологі ганчірки на дерев'яній поверхні стійки!!!

3.9 Натри до близьку мідну поверхню

жорсткою стороною губки відтерти плями. після - витерти насухо. Вона має залишитися пустою, або з мінімальною кількістю інвентару на ній: максимум шейкер та сквізер; краще це покласти поруч.

3.10 Розклади все пивному холодильнику.

Ципа стоїть із ципою, жестяні лимонади з жестяними, спрайт, швепс - в окремих купках. За можливості зробити рівні рядочки з напоями. Відкриті пачки молока, швепсу і т.п. можна залишити у малому холодосі під кавомашину

4. Наостанок

4.1 Заповнені коробки із сміттям винеси на склад під прачкою.

Заповнений пакет з кавою винесіть під прачку. Пакет зі сміттям прям на смітник за територією

Перед цим розфасуй його, якщо він не фасований: картон, скло, пластик. жестяні банки переносити обережно, не зминати. Залишки сміття охайно скласти у куті під винним холодильником

4.2 Підмети підлогу за стійкою, перед стійкою, під барними стільцями і усюди, де робоча зона (від кавомашини і до складу), склад.

Якщо під час зміни були якісь ляпсуси з морозива, молока, швепсу і т.п., то помити підлогу.

4.3 Заповни органайзери. Поповни запаси трубочок на стійці

трохи цукру, розмішувачів і серветок буде достатньо. Якщо органайзери залишились у цукрі після зміни, тоді промий органайзер і не клади цукор на столи. Залиш лише на стійці.

4.4 Склади всю проводку

Охайно скруті провода, постав на зарядку ноут яріка, якщо він його не забрав звечора. Впевнись, що заряд пішов. Листки із записами розбери на 2 купки: чернетки,

використані чернетки. Нічого не викидати.

4.5 Відчини штори на вікнах

Якщо вони зламані - почини за можливості, або охайно склади на підвіконні і напиши у чат, щоб вранці починили.

4.6 Надішліть Ані список продуктів, що закінчуються, або вже закінчилися

молоко, швепс, спрайт, лимони, т.п. Те, що робимо власноруч (м'ясо, банани, фреші, нарізка для мохіто) також. росхідники по типу серветок, трубочок і т.п. Це торкається і складу магазину

4.7 Сховай алко

Відчинену пляшку для Толіка поклади за стійку під раковину або на полицю. Туди ж постав цукровий сироп та інший алкогольний інвентар, якщо він заважає.

4.8 Зачини паб на ключ.

Вижени усіх (навіть інструкторів). Ключи потрібно повісити на гачок у кімнату Арізона праворуч, на ключницю при вході.

Зробіть все, щоб паб виглядав охайно. Якщо якась деталь не прописана у чек-листі або ви здохли під кінець дня, то повертаємось до першого речення. Усі термінові питання у чат або в особисті відповідальному за відповідальних за замивку паба :)

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

как это убрать?