



для повара The Дым

Привет, самый крутой повар!

1. Переодеться в гардеробе для сотрудников.

Твоя форма может храниться дома или в гардеробе, но каждый раз, выходя на смену, убедись, что она в полной комплектации (китель, штаны, черная закрытая обувь и головной убор) и что она чистая, без пятен и загрязнений, а также выглаженная. Твой внешний вид - важная часть имиджа нашего заведения. Соблюдай стандарты внешнего вида.

2. Проверка кухни

Проверь кухню на чистоту и порядок. Если вчера была твоя смена, все равно пройдишь и посмотри, где может лежать мусор или грязная посуда. Если смену тебе передавал сменщик, обязательно перепроверь все оборудование и инвентарь на чистоту. На кухне не должно быть мусора, все поверхности должны быть чистыми. Нигде не должно быть грязной посуды и лишних предметов.

3. Исправность оборудования

Включи все необходимое оборудование в сеть. Проверь, что оно работает, фритюр нагревается, сковороды включаются и греют, вытяжка работает. Освещение все в порядке, нигде не пахнет гарью и проводами. Также проверь все холодильники на соблюдение температурного режима.

4. Маркировки и Бракераж

Проверь наличие маркировок на всех вскрытых продуктах, контейнерах, упаковках и пакетах. Везде должна стоять актуальная маркировка с датой вскрытия. Затем проверь все вскрытые продукты на соответствие свежести. Не должно быть посторонних запахов у продукта, если сомневаешься в свежести попробуй на вкус, определи качество. При выявлении испорченных продуктов обязательно сделай списание через акт списаний.

5. Подготовка к работе

Проверь наличие всех необходимых продуктов и товаров для работы и производства заготовок. Составь стоп и актив лист. Стоп-лист это список блюд, которые ты не сможешь приготовить по любым причинам. Актив лист это список блюд, которые необходимо продать в первую очередь. Передай листы администратору в 11.30, чтобы было время на зале ознакомиться с актуальной информацией. Если не хватает продуктов для начала работы, ты можешь сходить в магазин, чтобы их купить. Но старайся делать это как можно реже, все продукты необходимо заказывать у поставщика

6. Заготовки

Начни готовить заготовки на день в свободное от отдачи заказов время. Лучше всего в начале дня написать на листе список заготовок, которые тебе необходимо приготовить и их количество. По мере приготовления вычеркивай их из списка, так ты никогда не забудешь какие заготовки тебе надо сделать и они не закончатся у тебя в середине запары. Обязательно проверь какие продукты тебе необходимо вытащить на разморозку, делай это с утра. Проверь все соусы, в достаточном ли они количестве. Если нет впиши их в лист заготовок. Приступай к варке бульонов, если их недостаточно. Строго соблюдай СанПин.

7. Заказы

При появлении заказов, отдавай их соблюдая очередь. Не торопись, отдавай только качественные блюда. Если ты видишь что блюдо некачественное или не соответствует стандартам его лучше переделать.

8. ТТК

Соблюдай ТТК при приготовлении, это Важно

9. Санитария

Готовь все блюда в перчатках, не снимай головной убор на кухне. После туалета или курения всегда мой руки. Все вскрытые продукты обязательно маркируй. **МАРКИРОВКА ОБЯЗАТЕЛЬНА.**

10. Приемка товара

Когда поднял весь товар на кухню, в первую очередь разложи его по местам. Не давай возможность бактериям начать портить продукты. Сразу переложи продукты в гостроемкости и спрячь их в холодильник или на полки. Если есть чеки, попроси помощь у коллеги, чтобы быстрее справиться с задачей. Коробки сложи в аккуратную стопку и в конце рабочего дня или когда пойдешь курить — спусти их в мусорный контейнер. Убедись, что все продукты правильно маркированы и имеют актуальные

даты. Если делать все вовремя и по порядку, ты избежишь запары и обеспечишь чистоту и порядок на кухне!

11. Чистота

Во время работы - всегда будь аккуратным. Если используешь слайсер - сразу убри за собой. Не оставляй продукты или мусор на столе и после себя. Захотел присесть или пойти покурить если нет работы - рабочее место должно быть чистым. Уважение начинается с чистоты рабочего места. Ты не свинка, который любит жить в дерьме! Ты - ШЕФ. Помни об этом!

12. Окончание смены

12.1 Уборка и закрытие смены

За 2 часа можно начинать подготовку к закрытию смены. Убрать холодильники (достать по очереди контейнеры и протереть чистой тряпкой), начать проверять маркировку. В конце дня убрать фритюр, поставить на мойку парик, проверь весь мурор. вынес ли ты его. убри все поверхности и только тогда можешь идти домой.

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

как это убрать?