



Чек-лист повара горячего цеха пельменной

Этот чек-лист поможет тебе не забыть выполнить основные задачи на день. Сегодня предстоит сделать ещё больше пельменей, поэтому опирайся на чек-лист, чтобы ничего не упустить.

1. Подготовка и начало смены:

1.1 Переодеться в гардеробе для сотрудников

Твоя форма может храниться в личном ящике или дома. Приходя на работу проверь, чтобы она была чистой и поглаженной. Складывай все аккуратно и сохраняй свой ящик в чистоте.

1.2 Отметиться в бланке "Приход-уход" и поставить время прихода на работу

Бланк висит справа на стене от входа. Поставь время, как только пришёл, не оттягивай.

1.3 Проверить кухню на порядок и чистоту

Посмотри, все ли было убрано с вечера и все ли лежит на своих местах. Если нет - сфотографируй нарушение и пришли в рабочий час.

1.4 Проверить кассовую ленту в принтере чеков

Если лента закончилась, то возьми её у менеджера. Всегда контролируй наличие ленты - во время запары, времени её поменять не будет!

1.5 Включить оборудование на кухне

Включи то оборудование, которое тебе понадобится - предварительно проверь, все ли в порядке с ним.

1.6 Проверить наличие всех продуктов по меню

Посмотри, все ли заготовки есть и все ли необходимое тебе в достатке. Если нет, то

составь список и передай старшему.

- 1.7** Проверить маркировки на заготовках и срок годности продуктов
Если на какой-то заготовке не стоит маркировка - сообщи об этом. Проверь так же сроки годности у продуктов, если что-то их превышает, то спиши эти позиции и занеси в журнал.

- 1.8** Составить стоп-лист и пуш-лист для официантов
Составь стоп-лист тех позиций, которых нет и поставь ограничения на те, которые заканчиваются. Если каких-то пельменей слишком много, то поставь их на "пуш".

- 1.9** Приготовить обед для штаффа
Узнай список тех, кто будет сегодня на смене и исходя из этого начни готовить обед. Помни, что еды должно хватить на всех.

2. Смена:

- 2.1** Приготовь все необходимое для работы
Доски, ножи, приборы - все, что тебе понадобится приготовить заранее и расположи, как тебе необходимо.

- 2.2** Отдавай заказы в порядке очереди
Готовь заказы по времени их забития официантом, а не степени их лёгкости. Контролируй время отдачи блюд, если будет увеличено ожидание - сообщи об этом официанту и менеджеру.

- 2.3** Соблюдай ТК и ТТК
Отдавай блюда строго по ТК и ТТК.

- 2.4** Следить за порядком и чистотой на кухне
Сохраняй свое рабочее место в чистоте, все оборудование храни там, где оно должно быть.

- 2.5** Сообщить о стоп-позициях
Если в течение смены что-то закончилось, сразу же сообщи об официанту и менеджеру, чтобы они были в курсе.

3. Заккрытие смены:

3.1 Выключить все оборудование

Выключи все оборудование, которое было необходимо в течении смены.

3.2 Протереть все поверхности

Все грязные поверхности - протереть специальным средством. Кухня должна быть чистой перед твоим уходом.

3.3 Помыть все доски, ножи и приборы

3.4 Проверить наличие заготовок и их маркировку

Проверь, все ли есть на следующую смену и все ли правильно промаркировано.

3.5 Заполни лист списания

Спиши продукты на питание стаффа и сделай списание по порче.

3.6 Выключи везде свет

Ещё раз проверь, все ли выключено и выключи основной свет

3.7 Переодеться в свою одежду

Проверь личную форму на чистоту. Если с ней что-то не так - возьми домой в стирку.

3.8 Отметиться в бланке "Приход-уход" и поставить время ухода с работы

Запиши время окончания смены, перед своим уходом. Лист висит слева от выхода.

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

как это убрать?