Чек-лист бариста

1. При приходе на смену:

- [ ] **1.1** Включаем кофемашину

Для включения поверни рычажок включения на вторую позицию. После прогрева тачки проливаем воду в группах (для отчистки групп от отатков моющей химии)

- [ ] **1.2** Включаем кофемолку

Для включения кофемолки нужно повернуть рычаг сбоку кофемашины от себя

- [ ] **1.3** Прогреваем пароконвектомат

Для прогрева пароконвектомата (печи для выпекания) нужно повернуть рыле температуры на 200 гр и второе рыле поставить на значение 10 минут. По истечению 10ти минут пароконвектомат начнет пищать.

- [ ] **1.4** Занимаемся витриной

Протираем витрину снаружи тряпкой черного цвета, убираем стакан с водой из под витрины и включаем свет.

- [ ] **1.5** Бойлер горячей воды

Бойлер включается в розетку и заливается фильтрованная вода из душевого крана)

- [ ] **1.6** Касса

При приходе забиваем 1111. Это смена бармена. Открываем личную смену и кассовую смену. Вносим 5000р (которые получили у админов на первом этаже). Чек внесения денег кладем в конверт. Храним конверт под мелочью в кассовом ящике.

- [ ] **1.7** Физическое включение кафе

Включить свет в зале (два черных включателя над морозильной камерой бара), если не включается - то в щитовом ящике у лавки на третьем этаже и потом включение по кнопке. Микшер у малой сцене включить, вытащить и вставить флешку, включить колонку возле микшера. Для включения телевизора с меню на баре: попросить пульт у лавки, включить телевизор, залезть в подключения, выбрать нижнюю кнопку,

изображения и первое изображение.

2. Товар

▢ **2.1** выпечка из пароконвектомата

каждое утро в нашей кофейне начинается одинаково: мы достаем из заморозки выпечку (конвертики с курицей, среднеземноморский туровер, круассан с шоколадом, круассан миндальный, круассан с ветчиной и сыром) по две штучки каждого, выпекаем при температуре 175 градусов 20 минут. Выкладываем на верхнюю полку витрины с указанием даты выпечки (срок годности 24ч)

▢ **2.2** тортики и донатсы

тортики на витрине хранятся (4 суток), донатсы (3 суток). все запасы хранятся в морозильной камере, далее дефростируются (размораживаются 6 часов) и выставляются на витрину на вторую полку. На каждую подставку выставляется по три кусочка двух вкусов тортов (пример: чизкейк клубника и после ного чизкейк малина. и так по кругу) Донатсы выставляются в два ряда (максимум), так чтобы на одной деревянной поставке три вкуса (шоколад, карамель, клубника).

▢ **2.3** Сэнвичи и обеды

Они на дефростации в коробке высокого холодильника у окна. Нужно достать их, промаркировать каждую упаковку и выставить на нижнюю полку витрины, соблюдая ротацию продуктов (более свежее ближе к гостю, более старое - к себе

3. Напитки

▢ **3.1** Кофе

Рецепт кофе: Намалываем 18гр кофе (двойная кружка на кофемолке) Пролив 20-22 секунды Выход 60 грамм эспрессо

▢ **3.2** Напитки

В ассортименте барных напитков у нас есть: Чай (английский завтрак, эрл грей, молочный улун, зеленый с жасмином) Нечай (облепиховый, имбирь-малина-мята, пряный чай) Лимонады Милкшейки Смузи

▢ **3.3** Пополнение остатков

Молоко, сливки, вода соки и зерно есть в складе випки (по правую сторону от бара в туалете шкаф,ключ лежит в кассе) Газировки, бутылки воды, литровые соки, морс (на минус первом этаже, склад перед раздевалкой. ключ лежит в кассе) Стаканчики,

трубочки, салфетки, пакеты (склад хозов на третьем этаже, под посадочными местами у сцены фокусников, ключ брать в лавке) Сэнвичи, обеды, круассаны, чиабатты, донаты (склад на минус первом этаже в Морозильных камерах)

☐ **3.4** Списание

Донаты и пряники на подарок можно пробить по поиску - их оплачивать наличкой (обязательно пробивать для списания). Списание по сроку годности присылается управляющему в личные сообщения в виде фотографии + наименование и колличество списания письменно)

4. Закрытие смены

☐ **4.1** Кофе машина

Замывается химией через глухой холдер, протирается от капель кофейных, протирается группа от кофейных остатков. выключается через рубильник.

☐ **4.2** Товар

Тортики, донатсы и выпечка убирается в высокий холодильник.

☐ **4.3** Витрина

У витрины выключается свет, выливается вода из стакана накопившееся за день.

☐ **4.4** Замывание поверхностей

Тряпочкой с стеклоомывателем протираем все столы зала, витрину и все рабочие поверхности, а так же дверцы микроволновок и холодильника с напитками

5. Санитария

☐ **5.1** Химия

Вся химия хранится под раковиной в контейнере. Стеклоомыватель - для протирки стекол, робочих поверхностей и зоны гостя. Антижир или шуманит - для внутренних поверхностей пароконвектомата, микроволновок. Мыло - для диспенсера на мойке (для обработки рук), для раствора замачивания и мойки посуды. Таблетки для посудомойки Таблетки или порошок для промывки кофемашины

☐ **5.2** Тряпки

Ветошь - для натирки посуды Черная микрофибра - для зоны гостя, зоны раздачи бара Голубая микрофибра - для рабочих поверхностей Зеленая микрофибра - для кофемашины и форсунки

☐ **5.3** Губки и щетки

Используются с раствором моющего средства. Щетка для более грубой отчистки остатков. Губка для отчистки более стойких загрязнений. Хранятся в мыльном растворе

☐ **5.4** Закрытие кассы

Белый конверт подписываем в формате: Дата ФИО работника Приход (общая выручка налички и безналички (если есть)) Наличка Безналичка Внесение (каждое утро 5к) Инкассация (та сумма, которая изымается из кассы) Так же в конверте должен лежать чек внесения наличных, инкассации в конце смены, чеки возврата, чек закрытия смены с гашением

☐ **5.5** Физическое закрытие бара

Выключить микшер музыки, телевизор и свет в зале.

Если не понимаешь или не уверен в чем то - напиши управляющему или старбару. Мы тебе поможем и подскажем. Ты справишься! Верим в тебя!

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

как это убрать?