



Чек-лист 3 дня обучения

Темы дня: экстракция, фильтр-кофе, воронка V60, график заваривания, тренировка
Small Talk (комплименты)

1. Введение и фильтр-кофе

- 1.1** до начала смены стажер прочитал теоретические материалы в Ispring
- 1.2** я показал стажеру как заваривать фильтр кофе
- 1.3** я провел дегустацию фильтр кофе, показал форму описания фильтра, рассказал про рефрактометр - как его использовать, калибровать
- 1.4** стажер описал фильтр в форму

2. Экстракция и эспрессо

- 2.1** мы ещё раз подробно разобрали понятие “экстракция”
- 2.2** стажёр настроил эспрессо под моим руководством с настройкой по вкусу
- 2.3** я спросил(а) у стажера как он понимает экстракцию и параметры, которые на нее влияют

- 2.4** мы со стажером продегустировали рецепт и заполнили форму описания на эспрессо

3. V60

- 3.1** я рассказал(а) про наши сорта для фильтр-кофе
- 3.2** я рассказал(а), что такое график заваривания/брю чарт
- 3.3** мы заварили воронку минимум 3 раза, замеряя все переменные, фиксировали и анализировали их

4. Работа на выдаче, тренировка Small Talk

- 4.1** стажер стоит со мной на зоне Выдачи и Еды, готовит еду, работает с трекером, упаковывает заказы, отжимает заказы, общается с Гостями, следит за чистотой
- 4.2** я рассказал(а) стажеру о том, что можно делать комплименты Гостям и предложил(а) ему их сделать
- 4.3** стажер постоял на выдаче и потренировал общение с гостями, запомнил 3 постоянных гостей

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

как это убрать?