



ОТКРЫТИЕ/ЗАКРЫТИЕ (броско)

1. Подготовка бара к открытию

1.1 Включен водонагреватель.

1.2 Кофе-машина чистая, включена.

Включается тачка внизу справа, тремя кнопками, чистота проверяется внешне и варочных групп

1.3 Ставим фильтр-кофе.

Рецепт: 1,5л воды / 90гр кофе

1.4 Проверить наличие заготовок на зоне авторских и выставить их на рабочую поверхность.

Кордиалы (юдзу, грейпфрут, васаби), сах.сироп, кислоты, имб.фреш, нарезки (лимон, апельсин, имбирь), ягода с\м (вишня, клубника), настой чая (анчан, жасмин, улун), мисо паста, матча(бутылек), мед

1.5 Включить ринзер.

Кран включения находится слева от мойки под зоной помола эспрессо

1.6 Сделать заготовку на 2 пакета льда.

Место под хранение: морозильная камера №2, морозильная камера с мясом в кондитерском цеху, морозильная камера с мороженым на кухне.

1.7 Перелить свареный фильтр в батч-брю(термос).

Перед тем как залить фильтр, необходимо прогреть батч-брю кипятком, так температура напитка будет сохранена на большее время

1.8 Промыть колбу и QUEEN.

Наполняем колбу 1,5л воды, промываем чашу губкой, вставляем бум.фильтр, протираем

сухой салфеткой душик, убираем все на станцию QUEEN

1.9 Настройка эспрессо.

Рецепт: вход 18гр - выход 36-38гр (время как следствие, но на нашем зерне время экстракции лучше брать от 25-30с). Если горько и сушит уменьшаем вес готового напитка. Если едко-кислотный увеличиваем вес готового напитка.

1.10 Протираем зону раздачи / зону с меню влажной тряпкой.

1.11 Обновить стоп-лист, написать о стопах в группу БарBrosko.

1.12 Наполнить графины с водой для гостей.

В один из графинов кладем 100гр лимоны, предварительно немного придавив их мадлером

2. В течение дня.

2.1 Следить за заготовками

Авторская зона

2.2 Проверять качество эспрессо.

2.3 Проверять качество фильтра.

2.4 Замена мусора.

2.5 Пополнять тару.

Графины/ чайники/ тачку/ стаканы

2.6 Пополнять воду для гостей

50/50 лед и гор.вода

2.7 Накрутить чай в фильтр-пакеты.

Чай должны быть заполнены всегда под завязку, накручиваем в течение дня

- 2.8** Следить за стоп листом и сообщать об этом в раб.группу.

3. Закрытие смены.

- 3.1** Сделать заготовки.

В 18:00 проверить заготовки: сырная пенка: будние дни (1белая, 1 синяя, 1 розовая), выходные (3 белых, 3 синих, 3 розовых), кордиалы: грейпфрут 4л, юдзу 1.5л, васаби 0.5л, настой чая: анчан 3л, жасмин 4л, улун 2л, сах.сироп 3л, кислота 3л, матча 1 бутылек, мисо 1 бутылек, имб.фреш 1л, нарезки полные (лимон/ апельсин/имбирь), ягода (клубника/вишня), наполнить мед

- 3.2** Наполнить сахар песок.

Сахар находится в кондитерском цеху

- 3.3** Пополнить питьевые трубочки.

Часть трубочек храниться на баре в пласт. контейнере, часть остается на складе

- 3.4** Пополнить влажные салфетки.

Часть салфеток храниться на баре в пакете, часть на складе в карт. коробке

- 3.5** Заполнить холодильник молока.

Молоко лежит на складе, наполняем строго те полки которые необходимо заполнить, что бы избежать перезатарки лишним сырьем

- 3.6** Заполнить холодильник соком.

пополняем только: яблоко/ апельсин/ ананас, грейпфрут идет исключительно на заготовки и берут его редко, поэтому держим на баре 1л открытого сока

- 3.7** Пополнить кофемашину.

Кружки/ бум.стаканы/ крышки/ салфетки

- 3.8** Замываем варочные группы.

Первые 2 группы замываем в 21:00, вторую в 21:50 (разумеется исходя из потока гостей). Замывка:1. спец.щеткой убираем остатки жмыха изнутри группы 2. откручиваем сетку рассекателя, моем все губкой 3. вкручиваем сетку 4. промываем группу с кофизой.

- 3.9** Пополнить стаканы/ графины/ кокт. стаканы/ чайники.
- 3.10** Выключить ринзер в 21:30
Где перекрыть ринзер смотри п. 1.4
- 3.11** Чай накручены.
- 3.12** Проверены и при необходимости досыпаны специи.
Матча(голубая/зеленая), ванильный сахар, какао, корица
- 3.13** Протерты полки, холодильники.
- 3.14** Протерты все бутылки, сначала мокрой, затем сухой тряпкой или ветошью.

Сиропы/ мед/ бутылки с авторской зоны
- 3.15** Все испорченные продукты взвешены и внесены в журнал списания. Акт списания передан шеф-бариста (фото в группу).
- 3.16** Закрыты все холодильники, температурный режим проверен.
Молоко 2 градуса, авторские 5-7 градусов
- 3.17** Барматы (барные коврики) вымыты и сложены на кофемашину для сушки.
- 3.18** Питчеры вымыты.
- 3.19** Портафильтры (холдер) замочены на 30 мин. в кофизе.
На баре 4 портафилтра, все рабочие промываем губкой с мылом и замачиваем в кофизе, в это время используем запасной
- 3.20** Выключить и протереть влажной а после сухой тряпкой водонагреватель.
выключается он зажатием кнопки включения
- 3.21** Тряпки замыты с мылом отдельно друг от друга.

тряпки промываем руками с мылом, после промываем водой, кладем сушиться

- 3.22** Тачка выключена/смена закрыта, поверхности чистые/ продукты убраны.

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

как это убрать?