



Чек-лист по открытию бара

Барная стойка, и сам бармен, можно назвать украшением заведения. 1/3 посетителей приходят именно к бармену - выпить, пообщаться. Бармен должен тщательно следить за своим рабочим местом, за его чистотой, за свежестью продуктов. Не забывайте и за внешний вид. Встречают, как говорится, по одежке. Никто не захочет вернуться в заведение, где за стойкой работает неопрятный неряха. Ниже приведен список как привести в порядок свое рабочее места бармена до и по окончанию смены.

1. Перед началом смены

☐ **1.1 Прибыть заранее**

Прибыть за 15-20 минут до открытия смены.

☐ **1.2 По прибытию осмотреть наружную часть здания**

Когда вы приедете, быстро прогуляйтесь по внешней стороне здания и очистите от мусора, или неприятностей, дорожку, окна и двор

☐ **1.3 Проверить свой внешний вид**

Форма должна быть по стандарту, выглажена, чиста. Обувь закрытая. Руки должны быть свободны от украшений.

☐ **1.4 Включить музыку**

Включить фоновую музыку во кафе. Отрегулировать звук, чтоб был не сильно громкий, но и не сильно тихий

☐ **1.5 Откройте дверь**

Обратите внимание на все, что сразу же выскакивает на вас и обращает ваше внимание (запахи, неуместные предметы, пятна или вещи, которые необходимо очистить)

☐ **1.6 Проверить и добавить недостающие.**

Алкоголь на станцию выставлен, наличие сухих украшений и сиропов проверено. Станции льдом наполнены. Проверено наличие минеральной воды, газировки, соков,

сигарет

☐ **1.7 Проверка продуктов - наличие и учет порченного**

Проверены все фрукты, пюре, сиропы, премиксы, травы. Фрукты свежие, помыты согласно инструкции. Испорченные фрукты взвешены, занесены в акт списания и убраны. Затарка бара по позициям

☐ **1.8 Протереть чистой ветошью посуду.**

Чистые бокалы, графины, кувшины протерты чистой ветошью и расставлены по местам

☐ **1.9 Чистый пол**

Никогда пол не будет идеально чистым. По приходу в бар пропылесосьте и протрите пол.

☐ **1.10 Протрите столешницы и столы**

От посетителей остаются пятна. Лучше протереть еще раз все с дезинфицирующими средствами, что гостям было приятно находиться.

☐ **1.11 Добавьте недостающие предметы на столы**

Сюда входят салфетки, приправа, масла.

2. Заккрытие рабочей смены для бармена

☐ **2.1 Вымыть рабочее место**

Барная стойка помыта мыльным раствором, насухо протерта

☐ **2.2 Проверить все продукты на свежесть**

Все заготовки проверены, фрукты, овощи, зелень - свежие. Все испорченные продукты взвешены и внесены в акт списания. Акт списания передан Бар-Менеджеру

☐ **2.3 Выключить барную технику**

Кофе-машина и бойлеры выключены. Кофе-машина и гриндер промыты согласно инструкции, холдеры замочены на ночь

☐ **2.4 Проверить холодильники**

Закрываются все холодильники, температурный режим проверен

☐ **2.5** Записать всю информацию по рабочей смене в тетрадь

Стоп-лист составлен в тетради передачи смены Записаны все происшествия и информация для следующей смены в тетрадь передачи

☐ **2.6** Тряпки замочить в дезинфицирующем растворе

После завершения уборки - губки, тряпки, ветоши выброшены, щетки промыты моющим средством и замочены в дезинфицирующих растворах

☐ **2.7** Посмотреть мусорные ведра.

Возле барной стойки проверить мусорные ведра и по необходимости их утилизировать

☐ **2.8** Выключить все электричество и закрыть дверь

Если вы позже всех уходите и в вашей компетенции закрытие смены, то проверьте все электроприборы, закройте входную дверь, поставьте на сигнализацию

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

как это убрать?