



Чек-лист по подготовке бара ресторана к открытию смены

30% посетителей приходит не в само заведение, а «в гости» к бармену. Действительно, без человека за стойкой не обходится ни один ночной клуб или ресторан, ни одна кофейня или бистро. Какой бы простой не казалась профессия бармена на первый взгляд, на самом деле это не так. Каждое заведение общественного питания отводит бармену определенную роль и устанавливает количество обязанностей для данной должности. В одном кафе достаточно знать ассортимент бара и уметь пользоваться бытовой техникой, в другом заведении нужно знать правила подачи элитного алкоголя и рецепты всевозможных коктейлей. Подготовить рабочее место бармена к открытию тоже не так просто. Но этот чек-лист значительно облегчит вам работу, если не пропускать пункты и соблюдать их последовательность.

1. Включить фоновую музыку

В кафе или ресторане всегда должна играть приятная мелодия, подбирайте плей-лист в зависимости от времени суток, стиля заведения и предпочтений гостей.

2. Подключить кассу, проверить наличие кассовой ленты

Если в обязанности бармена входит расчет посетителей, то проверить работоспособность кассы необходимо заранее.

3. Выставить рекламную продукцию

На барной стойке всегда должна присутствовать реклама элитного алкоголя, других напитков, акций по бару и другое.

4. Проверить наличие товара и сроки его реализации.

Во избежание курьезных и неприятных последствий и отзывов от клиентов, необходимо ежедневно проверять наличие всего ассортимента, а также срок годности продукции.

5. Сделать заказ поставщикам алкогольной продукции, соков и т.д.

Ежедневно проверяйте и дозаказывайте необходимые напитки. От правильно составленного заказа зависит наличие той или иной продукции

6. Получить овощи и фрукты для приготовления соков фреш и коктейлей

На складе или на кухне необходимо получить свежие фрукты и овощи в заранее определенном количестве.

7. Заполнить холодильники

Для посетителей всегда важно наличие охлажденных напитков и напитков комнатной температуры. Позаботьтесь заранее, чтобы несколько соков, кока-кола, вода и другое стояли в холодильнике.

8. Промыть и заправить кофейный аппарат

Кофейный аппарат в начале рабочего дня необходимо промыть, иначе он может прийти в негодность или посетители ждет пригоревший кофе.

9. Протереть витрину, барную стойку, натереть бокалы и посуду

Ни пыли, ни грязи! Бокалы должны быть прозрачные и без отпечатков пальцев, даже те которые вы редко используете в работе необходимо натирать.

10. Подготовить барные аксессуары

Проверьте наличие зонтиков, трубочек, ложек и т.д. Если чего-то не хватает, то возьмите со склада или закажите у поставщика.

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

как это убрать?