



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.

Перед началом смены

Прибыть заранее

Прибыть за 15-20 минут до открытия смены.

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

Проверить свой внешний вид

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

Включить музыку

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

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)

Проверить и добавить недостающие.

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

сигарет

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*

Протереть чистой ветошью посуду.

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

Чистый пол

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

Протрите столешницы и столы

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

Добавьте недостающие предметы на столы

Сюда входят салфетки, приправа, масла.

Заккрытие рабочей смены для бармена

Вымыть рабочее место

Барная стойка помыта мыльным раствором, насухо протерта

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

Выключить барную технику

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

Проверить холодильники

Закрываются все холодильники, температурный режим проверен

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

Тряпки замочить в дезинфицирующем растворе

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

Посмотреть мусорные ведра.

Возле барной стойки проверить мусорные ведра и по необходимости их утилизировать

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?