

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. |

Станции льдом наполнены. Проверено наличие минеральной воды, газировки, соков,

| | 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 находится. |
| | 1.11 Добавьте недостающие предметы на столы Сюда входят салфетки, приправа, масла. |
| 2. | Закрытие 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 |

Закрыты все холодильники, температурный режим проверен

сигарет

| 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 дезинфицирующим 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?