



Открытие смены

Доброе утро! Все неотмеченные пункты без фото фиксации будут признаны как твоя ошибка) Поэтому будь внимателен и со всей серьезностью отнесись к открытию смены.

Перед началом работы следует выполнить следующие пункты:

Внешний вид

- Чистая футболка
- Чистый фартук
- Головной убор
- Сменная обувь
- Все украшения сняты
Часы, кольца, серьги, пирсинг, браслеты и т.д.
- Чистые руки
Вымыть руки тщательно с мылом

Чистота рабочего пространства

- Все рабочие поверхности чистые
- Все напольные покрытия чистые
- Грязного инвентаря нет

Все ножи, доски, миски, гостроемкости, тарелки и тд.

Мусор

Все баки пустые, мусора в кафе нет

Включение оборудования

Электрощит

Все автоматы подняты вверх. Если нет, то сделай фото и отправь в общий чат, зафиксируй время включения (не касается автоматов вытяжки)

Вытяжка

Холодильники

Проверить температуру, наличие питания

Фритюр

Проверить график замены фритюрного масла

Жарочная поверхность

Соковыжималка, блендер, напольные и настольные весы, микроволновка

Все включено и работает

Прижимной гриль

Наличие и качество используемых полуфабрикатов

Проверить на вкус все ингредиенты шавермы

Огурцы, капуста, маринованные огурцы, морковь, томаты

Проверить срок годности

Всех соусов, всех добавок, всех ингредиентов

Разогреть 5 позиций супа

Разогреть и проверить на вкус все 5 позиций супа, проверить срок годности

Проверить все начинки для шавермы

Курица;Свинина;Говядина;Индийский микс;Постный микс;Треска;Морепродукты; заморозку проверить на наличие, охлажденные товары разогреть и попробовать

Каша есть?

Проверить на наличие каши, гречневая, овсяная, рисовая

Молоко

Проверить срок годности, проверить на вкус также кокосовое и соевое молоко

Сладкая Аллочка

Проверить все ингредиенты на вкус, и на наличие

Стоп-лист

Пояснить кассиру о позициях в стоп-листе; сообщить управляющему

Отчет об открытии смены

Отправить отчет об открытии смены управляющему, приложить фото казусов и описать выявленные проблемы

Дорогой друг, теперь ты готов начать работу! Не забывай технику безопасности и обязательно мой руки каждый раз какходишь в рабочую зону, используй антисептик.

Хорошего дня =)