



Открытие кофейни

Прийти на рабочее место нужно до открытия за 30-20 минут. Открыть рольставни. Табличку переворачивать на "открыто" точно по времени. Если вы не успеваете пройти все пункты, но время уже открываться, переверните табличку "открыто" и продолжайте дальше по списку. Приходим на работу опрятными, моем руки тщательно. Не забываем хорошее настроение.

Включение приборов

Включить свет в помещении

Свет нужно включать по мере надобности, то есть включить освещение бара, уличный свет и свет в зоне гостя днем не включать.

Включить кофемашину

Вывести кофемашину из ЭКО режима, что бы она успела, как следует, прогреться.

Включить кофемолку (гриндер)

Включить кнопку питания на кофемолке. Должна загореться красным кнопка включения. Если она не загорается проверить подключение к электросети.

Проверить работу холодильного оборудования.

Проверить, что все холодильное оборудование работает, морозильная камера работает в стандартном режиме.

Включить кассовое оборудование

Запустить планшет для работы кассы. Войти в свой аккаунт в кассовой программе. Правильно открыть новую смену.

Включить фоновую музыку

Включить колонку и запустить радио через планшет.

Проверить наличие продукции и расходников.

Проверить наличие основной продукции

Молоко, растительное молоко, кофе, сливки, какао, сиропы, сахар, топпинг, мороженое, ягоды и фрукты, взбитые сливки, соки, чай, бутилированная вода, печенье и шоколадки.

Проверить наличие расходников.

Стаканчики, крышки, трубочки, палочки для размешивания, манжеты, салфетки, стаканчики для коктейлей, переноски, пакеты для печенья, пакеты для продажи кофе.

Проверить наличие моющих средств

Мыло, средство для мытья поверхностей, тряпки, средство для мытья посуды, средство для кофемашины.

Составить и отправить закуп

Закуп составляется сразу на группу товаров. Закупку у поставщика делать заранее. Не составлять закуп на каждый день.

Настройка кофемашины и настройка помола для эспрессо

Проверить правильность работы кофемашины по датчикам

Проверить норму давления, проверить температуру воды, проверить заполнение бойлера. При обнаружении неисправности незамедлительно сообщить руководству!!!

Сделать первый пролив через группы кофемашины

Пролив делается из старого кофе (остатков). Пролить через все группы, не менее 15 секунд.

Проверить работу кофемолки

Открыта ли заглушка бункера. Нет ли в бункер посторонних предметов. Проверить не забит ли носик подачи на кофемолке. Никогда не подносить холдер или иную ёмкость близко к носику подачи кофе!

Проверить наличие кофе в кофемолке

Насыпать свежий кофе в кофемолку или насыпать уже открытый кофе из пачки.

Настроить помол для эспрессо

Настройка помола по правилам! На настройку эспрессо не должно уходить много кофе. Обязательно пробовать конечный результат.

Записать настройку помола в тетрадь

Вести письменную запись настройки помола. Не писать лишнего в тетради.

Прогреть паровой кран

Пропустить пар через кран в течение 5-10 секунд, после взбить обычную воду в питчере. Ещё раз пропустить пар в течение 5 секунд.

Подготовить зону для гостей

Проверить зону выдачи напитков

Проверить и пополнить наличие на стейшене салфеток, сахара, трубочек, палочек для размешивания, крышки для стаканчиков

Проверить чистоту бара

Протереть зону выдачи и протереть стенку барной стойки

Привести в порядок стойку для гостей

Протереть стойку для гостей. Не забывать поливать цветы

Проверить чистоту пола в зале

Пол в начале смены должен быть чистым, но если он плохо убран и вы его не убираете, то при замечании ответственность остается на вас

Проверить чистоту посуды и барных инструментов

Всегда проверять чашки перед подачей, могла попасть пыль или остались разводы.

Записать замечания для сменщика

Если у вас есть какие-то замечания к сдаче смены – запишите их сразу, что бы потом не забыть. Не воспринимайте замечания в штыки, они нужны для улучшения совместной

Касса и кассовое оборудование

Посчитать кассу на начало дня

Посчитать наличные в кассе. Расхождение сразу записать и сообщить руководству.

Проверить наличие кассовой ленты

Проверить наличие бумаги для кассового оборудования.

После прохождения всех пунктов, проверьте еще раз чистоту внутри бара. Организуйте рабочее пространство под себя. Не забывайте улыбаться гостям и готовить лучшие напитки в мире. Хорошего рабочего дня.

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

как это убрать?