



## Действия бариста во время рабочего дня

Во время рабочего дня бариста в кофейне должен обязательно выполнять определенные действия. Помимо приготовления напитков и обслуживания гостей, бариста должен еще и следить за чистотой кофейни, делать профилактическую чистку кофемашины.

### Поддержание чистоты помещения

Чистота пола

*Обязательно подметать и протирать пол, примерно в середине дня или же по необходимости. Дождаться промежутка, когда гостей нет и начать приводить пол в порядок.*

Чистота стойки для гостей

*Стараться чаще протирать стойку. Следить внимательно за чистотой.*

Уборка в кофейне во время затишья

*Если появился перерыв в потоке гостей, делаем уборку рабочего пространства и оборудования для приготовления. Также убирать труднодоступные места в кофейне: батарея, ионизатор воздуха, полки, выметать мусор.*

### Профилактическая чистка кофемашины

Чистка групп кофемашины

*Чиста слепым холдером, чистка щеткой. Промыть слепым холдером дисперсионный экран и резиновые прокладки.*

Чистка холдера и корзины

*Промыть под краном корзины и потереть губкой внутри холдера.*

Промыть паровой кран

*Взбить воду паровым краном. Тщательно пропустить пар.*

## **Проверить продукты**

Проверить продукты на сроки годности

*Провести проверку сроков годности. Определить какие продукты нужно использовать в ближайшие дни и начать их рекомендовать гостям.*

Принимаем поставку продукции

*Проверяйте чеки и накладные. Записывайте приход продукции в тетрадь.  
Ответственность за прием продуктов на работнике. Следите внимательно за количеством продукции и проверяйте сроки годности.*

Проверить и пополнить продукцию на баре

*Пополнить банку с печеньем, шоколадки добавить, лимонады добавить в холодильник.*

Проверить маркировки

*Проверить на всех ли заготовках стоят маркировки, открытые пакеты сливок и растительного молока должны иметь дату открытия.*

## **Проверка/Настройка помола для эспрессо**

Проверить помол для эспрессо

*Приготовить эспрессо и попробовать его.*

Настроить помол для эспрессо

*Если помол вас устраивает, вкус эспрессо хороший, тогда менять настройку не нужно.  
Меняем помол по правилам. Не делать слишком много эспрессо, если вкус стал хуже верните изначальную настройку.*

Записать все изменения помола в тетрадь

*Все настройки делать по таблице и вести записи.*

В течение дня не забываем следить за чистотой в помещении. Отслеживаем изменения помола. Внимательно следите за кассовыми расчетами, не путаем наличный расчет с безналичным, сначала берем деньги, потом отдаем сдачу из кассы.

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

как это убрать?