



## Хочупури

Привет самый крутой повар! Сегодня новый день, а это значит что мы будем удивлять гостей нашими кулинарными шедеврами! Твоя задача не только вкусно и быстро накормить гостя, но и сделать так, что бы она вернулась еще не один раз и привёл с собой новых гостей. Помни твоя работа это творческий акт, твори и зарабатывай! Удачи!)

### Подготовка и открытие смены

- Переодеться в гардеробе для сотрудников

*Твоя личная форма может храниться в гардеробе или дома, каждый раз приходя на смену убедись, что форма чистая, свежая и проглаженная*

- Поставить время прихода на работу

*Приходим на работу заранее и отмечаемся в системе like*

- Проверь кухню, всё ли хорошо и в чистоте оставил тебе сменщик

*должны быть заготовки, кухня чистая, маркировки, фритюр закрыт, электроприборы отключены*

- Проверь наличие всех продуктов по меню и составь старт и стоп лист для официантов

*Стар-лист это лист экстренных продаж по кухне, блюда которые срочно нужно реализовать или специальные предложения по кухне для гостей Стоп-лист это позиции отсутствующие или ингредиенты которые будут заменены*

- Сделай заготовки на смену

*Достань размораживаться мясо. Проверь наличие соусов, теста, сыр, фаршей*

- Начинай готовить еду для сотрудников

*Еду для стаффа готовим три раза за смену, к 11:00, 15:00 и 19:00*

Недостающие позиции по продуктам

*Если вдруг чего-то на кухне по продуктам не хватает, то список недостающих продуктов для покупки мы подаем Су-шефу в НАЧАЛЕ смены*

## **Смена**

Соблюдай все правила

*Маркируем все открытые ингредиенты и банки и тд. - Списывай продукцию сразу в бланк списания -Продукты хранятся строго по товарному соседству*

Делай заготовки в течении всей смены в свободное время к выходным

Все блюда отдаём строго по ТТК

*Все калькуляционные карты на стене, если не знаешь что идёт в блюдо смотри ттк*

Поддерживай чистоту

*Каждые 2-3 часа обрабатывай поверхности с помощью дез.средства. Если очень грязно на полу - позови мойщицу*

## **Закрытие смены**

Выключить все электроприборы

*Пароконвектомат, плиты индукционные, весы, фритюр, плиты*

Протереть все поверхности со средством

*Все рабочие поверхности должны быть без жира и грязи*

Закрой фритюр и смени масло при необходимости

Протри все полки и технику

*Все должно быть чисто*

- Проверь все продукты, вакуумируй при необходимости, сделай все маркировки
- Проверь наличие заготовок сменщику на завтра, напиши записку при необходимости
- Сделай заявку по заготовкам мяснику до 21:00  
*Заявка составляется ежедневно, обязанность её составлять лежит на том, кто работал в эти смены, спрос соответственно с него*
- Проверь списания за смену в бланке и занеси их  
*Списания по порче и питание сотрудников за смену*
- Отметь время ухода со смены
- Переодень форму  
*Возьми постирать домой пр необходимости*

Спасибо за работу! Ты крутой! И помни, если ты придерживаешься работе по чек-листу, тем проще тебе самому будет работать. Хорошо тебе доехать домой, выспаться и с новыми силами начать новый день.

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

как это убрать?