



Бар TR

Помни, что мы несём радость и хорошее настроение людям!!!

Открытие смены

Прибыть заранее

Прибыть за 20 минут до открытия смены.

По прибытию осмотреть качество передачи смены

Все замечания по передаче смены, передавайте предидущей смене

Проверить свой внешний вид

Форма должна быть по стандарту, выглажена, чиста. Обувь закрытая.

Кофе машина

Проверить работаспособность и исправность оборудования

Пополнить воду в водонагревательных потерах

Проверить и добавить недостающие

Алкоголь на станцию выставлен, наличие сухих украшений и сиропов проверено.

Станции льдом наполнены. Проверено наличие Софт Дринков, фруктов и овощей

Составить СТОП, ГО лист и ограничения

Передать данную информацию менеджеру смены

Проверить все продукты на свежесть

Все заготовки проверены, фрукты, овощи, зелень - свежие Все испорченные продукты

взвешены и внесены в акт списания. Акт списания передан

- Протрите столешницы и рабочие поверхности
- Протереть чистой ветошью посуду.
Чистые бокалы, графины, кувшины протерты чистой ветошью и расставлены по местам
- Приготовить премиксы и пребетчи в случаи потребности приготовить

Заккрытие смены

- Вымыть рабочее место
Барная стойка помыта мыльным раствором, насухо протерта
- 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*
- Выключить барную технику
Кофе-машина и бойлеры выключены. Кофе-машина и гриндер промыты согласно инструкции, холдеры замочены на ночь
- Заполнить холодильники
Согласно стандартам предприятия
- Проверить холодильники
Закрты все холодильники, чистые!!! температурный режим проверен
- Передать всю информацию по рабочей смене в сменщику
Стоп-лист составлен, записаны все происшествия и информация для следующей смены
- Посмотреть мусорные ведра
Возле барной стойки проверить мусорные ведра и по необходимости их утилизировать