



Открытие бара

1. Данные

- ☐ 1.1 Дата
- ☐ 1.2 Бармен
- ☐ 1.3 Подпись бармена

2. Открытие рабочей смены для бармена

- ☐ 2.1 Прибыть заранее
Прибыть за 15-20 минут до открытия смены.
- ☐ 2.2 Проверить свой внешний вид
Форма должна быть по стандарту, выглажена, чиста. Обувь закрытая. Руки должны быть свободны от украшений.
- ☐ 2.3 Включить музыку
Включить фоновую музыку. Отрегулировать звук, чтоб был не сильно громкий, но и не сильно тихий.
- ☐ 2.4 Барная стойка протерта влажной и сухой тряпкой
- ☐ 2.5 Склад находится в нужном порядке (все расставлено из коробок на полки один к одному по позициям) никаких коробок быть не должно
- ☐ 2.6 Поверхности барной стойки обработаны дезинфицирующим средством, спиртом

- ☐ **2.7** Кофе-машина чистая, включена
- ☐ **2.8** Станция с комплектами инструментов выставлена
- ☐ **2.9** Сервис зона подготовлена (коврики для грязной посуды, чайные и кофейные блюдца, ложки)
- ☐ **2.10** В ледогенераторе есть лёд
- ☐ **2.11** Проверено наличие минеральной воды, газировки, соков, пиво, молоко обычное, альтернативное, сиропов (если нет, доставить)
- ☐ **2.12** Проверить давление углекислорода для пивной системы (убедится что баллон не пустой, при отсутствии кислорода, заменить)
- ☐ **2.13** Проверка продуктов - наличие и учёт порченого
Проверены все фрукты, пюре, сиропы, премиксы, травы. Фрукты свежие, испорченные фрукты взвешены, занесены в акт списания и утилизированы.
- ☐ **2.14** Проведена проверка алкоголя согласно меню
- ☐ **2.15** На баре в наличии трубочки,салфетки и т.д
- ☐ **2.16** Промаркирована вся вскрытая продукция (соки, пюре, вино, игристое и т.д)
- ☐ **2.17** Протереть чистой тряпкой посуду
Чистые бокалы, графины, чайники и расставлены по местам.
- ☐ **2.18** Чистый пол
Никогда пол не будет идеально чистым. По приходу в бар попросите уборщицу протереть ещё раз.

3. Заккрытие рабочей смены для бармена

☐ **3.1** Вымыть рабочее место

Барная стойка помыта мыльным раствором, насухо протерта.

☐ **3.2** Помыть весь барный инвентарь и поставить все на свои места

☐ **3.3** Проверить все продукты на свежесть

Все заготовки проверены, фрукты, овощи, зелень - свежие. Все испорченные продукты взвешены и внесены в акт списания. Акт списания передан Товароведу.

☐ **3.4** Выключить барную технику

Кофе-машина и бойлеры выключены. Кофе-машина и гриндер промыты согласно инструкции, холдеры замочены на ночь.

☐ **3.5** Проверить холодильники

Закрты все холодильники, температурный режим проверен.

☐ **3.6** Записать всю информацию по рабочей смене в тетрадь

Стоп-лист составлен в тетради передачи смены Записаны все происшествия и информация для следующей смены в тетрадь передачи.

☐ **3.7** Посмотреть мусорные ведра

Возле барной стойки проверить мусорные ведра и по необходимости утилизировать пакеты.

☐ **3.8** Посмотреть мусорные ведра

Возле барной стойки проверить мусорные ведра и по необходимости утилизировать пакеты.

4. Подпись бармена/Менеджера