



Чек-лист бармена

Чек-лист ведется барменом на протяжении всей смены и предоставляется метрдотелю по требованию в течение смены И в конце каждой смены.

Принятие смены

- Узнать у сменщика информацию по предыдущим сменам: Висящие счета; стоп-лист; заявка
- Проверка исправности оборудования - холодильники, кофемашины, бойлер
- Проверка чистоты рабочих поверхностей
- Наличие натертого стекла и ложек
- Проверка чистоты и заполненности обоих кофемашин и бойлера

До ланча

- Взять размен в бухгалтерии
- Пополнить посуду для бизнес-ланча
- Проверить наличие заготовок
мёд, лимонный сок, мята
- Заполнить сахарницы

- Обновить стоп-лист на доставери
за стоп-листом обращаться к метрдотелю

До 19:00

- Поддержание чистоты рабочего пространства
Проверить чистоту рабочих поверхностей - доска, раковина, соковыжималки, кофемашины, барная стойка
- Пополнить посуду
вся посуда в достаточном количестве и натёрта.

23:50

- Поставить кнопку вызова бармена и сменить табличку "кнопка вызова бармена"
- Посчитать кассу и закрыть кассовую смену
- Отправить выручку Камина (за вычетом ночной и матриц второго этажа) руководителю

Подготовка смены к сдаче

- Посчитать "штучку"
- Пополнить посуду и ложки
Чайные пары, ложки и стеклянная посуда в достаточном для работы количестве и натерта.
- Составить заказ
проверить наличие всей продукции и заказать необходимое

Чистота всех рабочих поверхностей

Помыть кофе-машину, бойлер, разделочную доску, раковину, барную стойку и другие поверхности на рабочем месте

Пополнить кофемолку и кофемашину (вода, кофе)

Сдача смены

Рассказать сменщику обо всех новостях последних смен

Депозиты, висящие столы, стоп-лист, заказ, предстоящие мероприятия и т.п.

Посчитать кассу и снять Z-отчет.

Отправить выручку за ночь (за исключением пробиваемых завтраков) руководителю

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

как это убрать?