



## Чек-лист бармена

Барная стойка, и сам бармен, можно назвать украшением заведения. 1/3 посетителей приходят именно к бармену - выпить, пообщаться. Бармен должен тщательно следить за своим рабочим местом, за его чистотой, за свежестью продуктов.

### Данные

- Дата и время проверки:
- Бармен:
- Подпись бармена:

### Подготовка

- Барная стойка протерта влажной и сухой тряпкой
- Поверхности барной стойки обработаны дезинфицирующим средством
- Кофе-машина чистая, включена  
*вода есть, зерна кофе тоже*
- Станция с комплектами инструментов выставлена
- Сервис зона подготовлена (коврики для грязной посуды, чайные и кофейные блюдца, ложки)
- Алкоголь на станцию выставлен, наличие сухих украшений и сиропов

проверено

- Станции льдом наполнены
- Проверено наличие минеральной воды, газировки, соков, молоко (обычное, кокосовое, миндальное)
- Проведена проверка алкоголя согласно меню  
*стоп-лист составлен и оглашен официантам*
- Проверен срок годности всех продуктов
- На барной стойке в наличие трубочки, зубочистки, салфетки

## **Обслуживание гостей**

- Искренне и с улыбкой приветствует Гостей
- При принятии заказа грамотно применяет основные правила презентации блюд
- При подаче бутылочных напитков, предлагает Гостям открыть и налить
- Знает всю коктейльную карту, умеет ее презентовать
- Желает Гостям приятного аппетита

По всем опросами обращайтесь к менеджеру смены, он не кусается :) Хорошей смены и помни, что каждый гость - твой друг)