



Чек-лист повар

Привет, это поможет тебе в работе!

Открытие

Включение оборудования

По приходу сразу же подключи все необходимое оборудование, это поможет тебе вовремя начать делать заказы

Заготовки

Подготовь и нарежь все необходимое для работы: томаты, огурцы, сыр, маслины, капусту; проверь наличие соусов, доделай необходимые заготовки. Попроси кассира разлить покупные соусы

Мясо

Не забудь поставить мясо жариться, следи за ним в течении смены.

Подготовка рабочего места

*Подготовь все необходимое: разделочную доску, ножи, щипцы, долей масло во фритюр, достань лаваш из холодильника. **!НЕ ЗАБУДЬ МАСКУ И ПЕРЧАТКИ!***

Во время смены:

Следи за количеством продуктов

*Если что-то заканчивается или закончилось - сообщи кассиру Следи за сроками годности и качеством продуктов **ВАЖНО:** все заявки передаются кассиру до 16:00*

СЛЕДИ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ

Это очень важно. Все составы проходили длинный путь, множество проработок и мы пришли к идеальному балансу овощей и мяса. Нарушать этот баланс нельзя. Так же

следи за весом.

Следи за таймингом

Продукция должна отдаваться с пределах прописанного времени. При увеличении времени отдачи предупреди кассира.

Заготовки в течении смены

Помни о том, что в течении смены нужно следить за количеством заготовок. Если видишь, что чего-то осталось менее, чем на 5 порций - сделай еще.

Закрытие смены

Сложи всю грязную посуду и инвентарь на мойку

Убери все необходимое в холодильник

Пустые мармитки и диспенсера в мойку.

Очисти все поверхности от мусора и пыли

Обработай поверхности дез.средством

Так же отмой гриль, тепловой мармит, холодильники.

Замени мусорные пакеты и вынеси заполненные в мусорный бак

Отключи все оборудование, кроме холодильных камер.

Уходя, проверь все ли убрано и лежит на своих местах

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

как это убрать?