



ОТКРЫТИЕ СМЕНЫ "LOVE IS..."

Алгоритм открытия смены. О всех проблемах писать в WA руководству. На работу являться 7-45, т.к доставка приезжает с 7-45 до 8-00

Включение приборов

Включить свет в помещении

Свет нужно включать по мере надобности, то есть включить освещение бара, уличный свет и свет в зоне гостя днем не включать

Включить музыку.

Музыка включается на телефоне, проверить чтобы на усилителе горела оранжевым индикатором нижний светодиод. Он включается кнопками сверху -второй. Звук регулируется на пульте и на телефоне, Звучание внутри и на веранде - на пульте - верхний ряд кнопок +|-

Включить кофемашину

Включить кофемашину , что бы она успела, как следует, прогреться набрать 1,5 Бара и стабильного постоянного пара

Включить кофемолку (гриндер)

Включить кнопку питания на кофемолке. Должен загореться дисплей . Если она не загорается проверить подключение к электросети

Кофе по восточному на 150 градусов выставить

150 градусов это режим ожидания

Бойлер вставить шнур

после нагрева бойлера проверить режим подогрева

Включить миксер

Включить миксер в сеть

Подсветка витрин

включить подсветку витрин

Включить кондиционер

Выставить комфортную температуру 24 град.

КАССА

Зарядка кассы и терминала оплаты

проверить уровень заряда кассы и терминала оплаты

Авторизация и открытие смены

Зайти в АЙКО под своим кодом и открыть смену. ВАЖНО. В ДЕНЬ-ОДИН ЧЕЛОВЕК РАБОТАЕТ КАССИРОМ !!!

Посчитать кассу на начало дня, Занести данные в журнал

Посчитать наличные в кассе. Расхождение сразу записать и сообщить руководству

Проверить наличие кассовой ленты

Проверить наличие бумаги для кассового оборудования. При отсутствии в запасе менее 2 рулонов - сообщить руководству.

Заполнить журнал «смены».

ЗАЛ

Чистота пола

Пол в начале смены должен быть чистым, но если он плохо убран и вы его не убираете, то при замечании ответственность остается на вас

Чистота поверхностей

Протереть столы барные и стулья, полки этажерки, проверить чистоту оконного стекла

САМУЗЕЛ

Умывальник и унитаз

Проверить наличие воды, смыва воды, чистоту поверхности раковины и смесителя, наличие освежителей.

Сушка для рук

работоспособность сушки для рук

Туалетная бумага

Наличие туалетной бумаги+ запас 2 рулона на день

Урна

Урна пустая

ВЕРАНДА

Вазоны с цветами

Проверить состояние, поливать по мере пересыхания земли, не заливать. Убрать засохшие цветы и листья.

Мусорный бак

Проверить заполненность, поменять мешок по мере необходимости.

Пол веранды

Вымести мусор, при необходимости помыть пол.

Столы и стулья

Расставить столы и стулья, протереть поверхности

Расставить декор на столы

Разложить подушки

Раскладывать в хорошую погоду. Убирать в дождливую. ОБЯЗАТЕЛЬНО фиксировать к

стульям завязками.

САМОПОДГОТОВКА

ПОМЫТЬ РУКИ!!!!

Сотрудник обязан мыть руки после каждого выхода из помещения, посещения туалета, касания грязной поверхности, это важное требование и руководство относится к нему очень серьезно

Макияж, маникюр

Макияж НЕ вызывающий. Ногти почищены, обработаны. Короткие

ПРИЧЕСКА

Убрать волосы. Исключить их попадание в продукцию. Завязать в пучок, косу, надеть кепку, косынку.

Удобная, чистая сменная обувь

ВИТРИНЫ

Контроль Температуры

Заполнить температурный журнал

Емкость для отвода конденсата

проверить наполненность емкости для отвода конденсата, при необходимости вылить. Находится под витриной с тыльной стороны.

Прозрачность и чистота стекол

При образовании конденсата на стекле, протереть стекла, удрать следы от пальцев и ладоней на стекле.

Выкладка и Ценники

Проверить актуальность выкладки, ценников, удалить крошки, Чистота лопатки для раздачи.

КУХНЯ

Раковины и инвентарь

Наличие воды и работоспособность слива, чистота раковины и поверхностей. Чистота кухонных приборов и посуды.

Холодильники и Морозильники, Льдогенератор, Миксер, Печи.

Контроль работоспособности, заполнить Температурный журнал. Чистота.

Выпечка

Включить печь для разогрева, Подготовить (застелить) противни. Достать заморозку для выпечки Выпекать по ТТК Готовую выпечку поместить в НЕЙТРАЛЬНУЮ витрину согласно наименований (ценников) Списать полуфабрикат с хранения в продажу.

БАР

Проверить зону выдачи напитков

Проверить и пополнить наличие на стейшене салфеток, сахара, трубочек, палочек для размешивания, крышки для стаканчиков

Проверить чистоту бара

Протереть зону выдачи и протереть зону работы бариста

Записать замечания для сменщика

Если у вас есть какие-то замечания к сдаче смены – запишите их сразу, что бы потом не забыть. Не воспринимайте замечания в штыки, они нужны для улучшения совместной работы

Проверить наличие продукции и расходников.

Проверить наличие основной продукции

Молоко, растительное молоко, Кофе, Сливки, Какао, Сиропы, сахар, топпинг, взбитые сливки, чай, печенье Леденцы, Мармелад Десерты Проверить по срокам годности,

сверить по журналам

Проверить наличие расходников

Стаканчики, крышки, трубочки, палочки для размешивания, манжеты, салфетки, стаканчики для коктейлей, переноски, пакеты для печенья, пакеты для продажи кофе

Проверить наличие моющих средств

Мыло, средство для мытья поверхностей, тряпки, средство для мытья посуды, средство для кофемашины

Составить и отправить закуп

Закуп составляется сразу на группу товаров. Закупку у поставщика делать заранее. Не составлять закуп на каждый день. Ориентироваться на минимальный остаток.

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

как это убрать?