



Чек Лист Открытия и Закрытия

Привет самый крутой повар! Сегодня новый день, а это значит что мы будем удивлять гостей нашими кулинарными шедеврами! Твоя задача не только вкусно и быстро накормить гостя, но и сделать так, что бы она вернулась еще не один раз и привёл с собой новых гостей. Помни твоя работа это творческий акт, твори и зарабатывай! Удачи!

Приход

- Прийти на работу в 10:00 с пн -пт Ты можешь прийти в 11: 00 только тогда , когда у тебя на 120%есть все заготовки на бизнес ланч Прийти на работу в 13:00 с сб-вс (если задерживаешься отпишись Шеф повару что ты задерживаешься)

*Опоздание карается штрафными санкциями Не желаю вам их и напрашиваться не стоит
1 раз прощение 2 раз штраф в размере одной смены 3 раз увольнение*

- Переодеться в гардеробе для сотрудников
Твоя личная форма может храниться в гардеробе или дома, каждый раз приходя на смену убедись, что форма чистая, свежая и проглаженная.
- Отметиться в бланке "Приход-уход" поставить время прихода на работу

Бланк находится НА КУХНЕ

- Проверь кухню, всё ли хорошо и в чистоте оставил тебе сменщик
должны быть заготовки, кухня чистая, маркировки, фритюр закрыт, электроприборы отключены
- Проверь планшет и рацию на наличие заряда батареи
Если мало зарядки то постав на зарядку и планшет и рацию

- Заполни сначала и пройдишь по чек листу Прихода , убедись что все хорошо , только после начинаем подготовку к бл(смене в выходные дни)
- Проверь наличие всех продуктов по меню и составь старт и стоп лист для официантов и шеф повара

Стар-лист это лист экстренных продаж по кухне, блюда которые срочно нужно реализовать или специальные предложения по кухне для гостей Стоп-лист это позиции отсутствующие или ингредиенты которые будут заменены

- Проверь наличие всех маркировок и срок годности продуктов в охлажденке и заморозке

Маркировка - дата вскрытия упаковки срок годности - обязательно когда продукт начал реализовываться Наличие наименование продукта -на стикере

- Проверь фритюрное масло,если оно уже черное то замени его

Если нету масла ставим фритюр в стоп до замены масла Сообщаем Управляющему или Шеф повару что закончилось масло и мы решаем проблему

- Недостающие позиции по продуктам!!!

Если вдруг чего-то на кухне по продуктам не хватает, то список недостающих продуктов для покупки мы подаем Шеф повару (Если шеф повар отсутствует то Управляющему) в НАЧАЛЕ смены!

Смена

- Заказы отдаем в порядке очереди

Маркировки заказа на плашете чеков начинаем готовить по очереди выхода

- Соблюдай все правила!!! Или будешь наказан Анально и морально

- Работаем строго в перчатках - Маркируем все открытые ингредиенты и банки и тд. - Списывай продукцию сразу в бланк списания -Продукты хранятся строго по товарному соседству и вся продукция промаркирована по стандарту Включай вытяжку, когда много дыма и запаха

- Делай заготовки в течении всей смены в свободное время к выходным и следующего дня**

заготовки обязательно на Бизнес ланч Заготовки обязательно на Основное меню Не выполнение данного пункта будет вас лешать жопной девственности

- Сделай заготовки на смену**

Достань размораживаться мясо, курицу, заготовки на бизнес ланч . Проверь наличие соусов всех по меню и бизнес ланчу

- Все блюда отдаём строго по ТТК**

Все калькуляционные карты на стене, если не знаешь что идёт в блюдо смотри ттк

- Начинай готовить еду для сотрудников**

Еду для стафа готовим с пн-вс в 17:00 и в 21:00

- Курить ходим по 1 человеку**

По одному и точка

Подготовка по закрытию смены

- Оповестить по рации или WhatsApp в группе КАМ KITCHEN что кухня начинает замываться и принимает последний заказы**

Ключевой момент оповестить чтобы ребята спросили у гостей будут ли они что то еще заказывать

- Убедиться что заказы будут , отдать их , и после начать только замываться**

Не надо нить что кто то заказал в 00:59 заказ, молча делаем

- Проверь все продукты, вакуумируй при необходимости, сделай все маркировки.**

Продукты завакумированные , промаркированные , и подписанные

- Убрать все со столов , отдать все на мойку , Всю вакумную продукцию завакумировать (если пакет открыт) Соуса в холодильник ,**

полуфабрикаты в холодильник ,НИЧЕГО НЕ ДОЛЖНО ЛЕЖАТЬ НА ПОЛКАХ МИКРОЗЕЛЕНЬ ТОЖЕ УБЕРИ ОНА НЕ ЛЮБИТ ЖАРУ !!!!

Да этот пункт тоже делаем молча

- Когда все убрано начинаем мыть рабочие поверхности Средства для уборки Ника для поверхностей с жироудалителем (разводить 1л Ники:1л воды) После протереть все влажной тряпкой и на сухо

Делаешь молча и качественно

- Протри все полки и технику

Все должно быть все чисто и блестеть как у кота яйца

- Перед уходом сообщить в группу в WhatsApp Кухня что надо сделать следующей смене по заготовкам либо передать какие то послания

Можно любовные но это кидаете в личку друг другу

- Если были поставки , от фоткать накладные и отправить Шеф повару в личку их

Если не было поставок то пишешь не было и все

- Проверить что Все закрыто Окна раздачи Окно на мойке и у фритюра

ДА да обязательно проверить

- Отправить мойщицу мыть полы и посуду Вынести мусор и помыть ведро , а то оно будет вонять

Мы не хотим чтобы были усатые друзья

- После того как посуда помыта ,РАКОВИНЫ ВЫМЫТЫ , В РАКОВИНЕ НЕТ остатков пищи , полы чистые ,помойное ведро помыто ,проверь еще раз весь чек лист и убедись что ты правда все выполнил а не просто поставил галочку чтобы было

Заккрытие смены

- Выключить все электроприборы

Пароконвектомат, плиты индукционные, весы, фритюр, плиты, Исключение Рация и планшет

Закрой фритюр и смени масло при необходимости

Если масло черное сливай в кастрюлю и ставь замачиваться Фритюр в Шуманите

Проверь наличие заготовок сменщику на завтра, напиши записку при необходимости

для этого есть группа в WatsApp Кухня Все что надо писать туда своему сменщику

Сделай заявку на WatsApp Шефу по продуктам Заявка составляется в понедельник и пятницу обязанность её отправлять лежит на том, кто работал в эти смены, спрос соответственно!

Не выполнение пункта - начинаю казнить

Проверь списания за смену в бланке и занеси их Списания по порче и питание сотрудников за смену

Отправить в группу в конце смены в WatsApp в группу Списания KamKitchen

Отметь Время ухода со смены

Запиши в бланк прихода ухода Если ты безответственный и не записал свою смену

Первый раз по жопе Второй раз я буду считать без той смены которая должна быть записанна

Переодень форму

При необходимости заberi ее постирать

Поднимайся на второй этаж и вызывай такси ДОМОЙ Спи и наслаждайся моментом

Спасибо за смену

Спасибо за работу! Если ты выполнил чек лист на отлично в течении месяца будет пахвала Если ты распиздай то получаешь нагоняй Мы делаем одну общую работу , Мы

ДЕЛАЕМ КАЧЕСТВО и Профессионально ОТНОСИМСЯ к своей работе ЗА КАЖДЫЙ ВАШ
КОСЯК МИНУС РЕПУТАЦИЯ ШЕФ ПОВАРА ДАВАЙТЕ НЕ БУДЕТ ПОРТИТЬ ДРУГ ДРУГУ
РЕПУТАЦИЮ И ДЕЛАТЬ ВСЕ НА ВЫСШЕМ УРОВНЕ Я ЗНАЮ ЧТО ЕСЛИ ТЫ ПРИЛОЖИШЬ
УСИЛИЯ ВСЕ ПОЛУЧИТСЯ Ваш дружелюбный наставник и коллега Шеф повар Кирилл Он
же Человек паук

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

как это убрать?