



## Чек-Лист Бармен

Чек-лист помогает соблюдать регламент приема и ведения смены. Во время всего рабочего дня Бармен не должен забывать о том что он являетсялицом заведения, и не только на высоком профессиональномуровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал заведения в идеальномпорядке, что бы испытывать гордость за себя, своё рабочее место и за МЯТА LOUNGE ПРИМОРСКИЙ в целом!

### ОТКРЫТИЕ СМЕНЫ

- Бармен приходит на работу за 30 минут до начала рабочей смены  
*За это время привести себя в порядок, надеть униформу (она чистая, выглажена).  
Волосы чистые, уложены. Обувь чистая*
- Подготовка оборудования  
*Включен бойлер, предварительно проверить воду, долить.*
- Холодильники  
*Проверить наполненность холодильников, в холодильниках технических должно быть прибрано!*
- Личные вещи  
*Личные вещи убраны в гардероб, помещение закрыто на ключ!*
- КАБИНЕТ  
*ЗАКРЫТ НА КЛЮЧ!!!!!!!!*

### ТЕКУЩАЯ РАБОТА

- Стоп-лист

*Определить какие позиции в стоп-листе, оповестить хостес.*

Посуда

*Посуда должна быть аккуратно составлена и натерта. Посуда чистая!*

Рабочая зона

*На рабочей зоне порядок, поверхности протерты, все лишние вещи убраны с рабочей зоны*

## **ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ**

Подготовить список покупок

*Отправить отчет по закупке товаров которые нужны для работы на следующий день в ВАТСАП директору, это нужно делать максимально заранее!*

Оборудование

*Бойлер выключен!*

Продукты/напитки

*Все бутылки/коробки/ продукты убраны в холодильник.*

Рабочая зона

*Рабочая зона прибрана, лишние предметы отсутствуют, посуда грязная в мойке*

Уважаемые коллеги, прошу Вас не забывать что Вы работаете в прекрасном заведении.  
Любой гость вошедший в зал, в любой момент, обязательно встретит тёплую и  
приведственную Вашу улыбку! Соблюдение чек-листа сделает Вас еще более  
профессиональным!