

## 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!

Δ.	OTRIBLIA CMENDI
	1.1 Бармен приходит на работу за 30 минут до начала рабочей смень
	За это время привести себя в порядок, надеть униформу (она чистая, выглажена). Волосы чистые, уложены. Обувь чистая
	<b>1.2</b> Подготовка оборудования Включен бойлер, предварительно проверить воду, долить.
	<b>1.3</b> Холодильники Проверить наполненность холодильников, в холодильниках технических должно быть прибрано!
	<b>1.4</b> Личные вещи Личные вещи убраны в гардероб, помещение закрыто на ключ!
	<b>1.5</b> КАБИНЕТ <i>ЗАКРЫТ НА КЛЮЧ!!!!!!</i>

## 2. ТЕКУЩАЯ РАБОТА

TKDLITHE CMEULI

	<b>2.1</b> Стоп-лист Определить какие позиции в стоп-листе, оповестить хостес.
	<b>2.2</b> Посуда Посуда должна быть аккуратно составлена и натерта. Посуда чистая!
	2.3 Рабочая зона На рабочей зоне порядок, поверхности протерты, все лишние вещи убраны с рабочей зоны
3.	ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ
	<b>3.1</b> Подготовить список покупок Отправить отчет по закупке товаров которые нужны для работы на следующий день в ВАТСАП директору, это нужно делать максимально заранее!
	<b>3.2</b> Оборудование Бойлер выключен!
	<b>3.3</b> Продукты/напитки Все бутылки/коробки/ продукты убраны в холодильник.
	<b>3.4</b> 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! Соблюбение чек-листа сделает Вас еще более профессиональным!