



Регламент

Чек Лист для Бариста

Открытие смены:

- Приход на работу за 15 минут до открытия смены:
Для утреннего бариста 8:45; Для дневного бариста 11:45.
- Обязательное наличие униформы:
Китель; Фартук; Сменная обувь.
- Принять и открыть смену:
Расписать в группу по упущениям в сдаче смены сменщиком.
- Личная Гигиена, чистая, опрятная одежда и обувь.
- Оборудование:
*Включение и проверка всего оборудования соблюдая все правила эксплуатации.
Кофемашину, кофемолку, бойлер, шоколадницу, свет витринного холодильника и свет на складе.*
- Заполнение витринного холодильника:
Варенья; Десерты; Сухофрукты.

Заготовки и Нарезки

- Апельсин

Отчётность

Сенсорика Эспрессо:

Отписать в группу о настройке эспрессо. Такие параметры как: Уровень — Кислотности, Сладости, Горечи; Дескрипторы;

Старт лист:

Сдать Администратору или Управляющему до 13:00

Стоп лист:

Скинуть в группу. Расписать причину.

Чек лист:

Заполнить и скинуть в группу в конце смены.

Акт списания:

Расписать продукт(ы) и причину, по которой он(и) не подлежит(ат) продаже и скинуть в группу в конце смены

Отсутствие на рабочем месте:

Покидать рабочее место по необходимости (намаз, туалет, по рабочим обстоятельствам) и с разрешения Администратора или Старшего Бариста.

Ген-уборка:

Обязательная явка на ген-уборку раз в две недели.

Инвентаризация:

Обязательная явка на инвентаризацию один раз в конце месяца.

Заявка и Принятие продукта:

Принять заявку по заявочному листу сменщика:

Отписать в группе какой продукт не завезли, (если такой имеется).

Контроль прихода товара полностью по заявке.

Бариста, в обязательном порядке, должен проконтролировать приход каждого продукта, составленного предыдущим сменщиком.

Сверка товара по накладной:

Бариста должен сверить какой продукт и сколько этого продукта в накладной и по факту привезли. Премия 100 рублей при нахождении ошибки и не соответствии товара в накладной.

Накладные:

После сверки, передать все имеющиеся накладные Администратору.

Составление заявки:

Отписать в группу заявку по товару до 21:00; Старший бариста: отписать закупщику заявку по товару до 21:00.

Чистота:

Оборудование:

Чистота и отсутствие разводов на всем техническом оборудовании.

Чистота витринного холодильника:

Чистота стекла, камеры и поверхности.

Поддержании чистоты рабочего пространство в течении дня.

Соблюдение порядка на складе.

Профилактическая чистка и мытьё Кофемашины:

Профилактическая чистка Кофемолки:

Санпин:

Санитария и Гигиена:

Бариста должен соблюдать все правила санитарии и гигиены: быть опрятным и чистым,

регулярно мыть руки.

Наличие маркировок:

Наличие маркировок на продуктах .

Правило товарного соседства:

Цитрус с цитрусом, фрукты с фруктами и тд.

Правила Ротации:

Товар, который имеет меньший срок реализации, должен находиться всегда ближе к покупателю чем товар с большим сроком. То есть, первый пришёл, первый ушёл.

Оборудование:

Проверка температурного режима витринного холодильника — 6-8 градусов.

Закрытие смены:

Уборка и корректная сдача смены для следующего рабочего дня:

Чистка рабочего пространства, инвентаря и оборудования. Кофемолки, холдеров, всех групп и паровиков кофемашины. Чистка и мытьё кофемашины производится специальным хим. средством — Кафиза.

Составить заявку продукции для следующего рабочего дня.

Выключить всё оборудование и освещение:

Кофемашину, кофемолку, бойлер, шоколадницу, свет витринного холодильника и свет на складе.

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

как это убрать?