



## 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.*

## **Заккрытие 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?