



## Закрытие для барменов

Ну вот и все, осталось сделать совсем чуть-чуть!

- Начиная закрываться заранее. Пока есть гости, ты можешь начать закрывать рабочее место, помыть раковину, натереть бокалы
- Замой кофемашину и кофемолку, бойлер с водой, холодильники, кондитерскую витрину
- Заранее помоги себе или своему сменщику и сделай заготовки на следующий день и составь заявку, если что-то из заготовок нет возможности сделать обязательно сообщи об этом своему сменщику, если завтра будет его смена
- Пополни кондитерскую витрину и холодильники с вином и сидром  
*Не забывай, что на складе тоже есть алкоголь и его необходимо приносить в холодильник!*
- Выключить свет в холодильниках с вином и пивом
- Выключать водопад и подсветку
- Замой весь барный инвентарь. Блендер, кофемолку, холдера, питчер, джиггер, барные ложки, мадлер и тд.
- Взбалтывать лимончеллу, которая настаивается. Также при необходимости разводить лимончеллу на следующий день
- Протираться баночки с сыпучими продуктами (с чаем, какао, сахаром,

украшениями)

- Все грязные тряпки и ветошь отдай на стирку
- Повторюсь, если есть что-то, что нужно сделать на следующий день, а смена будет не твоя, **ОБЯЗАТЕЛЬНО СООБЩИ СМЕНЩИКУ!!**
- Собрать мусор с бара и постелить новые мешки
- В кофемолке пополни кофейные зерна, пополни все чай и сухое мороженое
- Нарезать на слайсере по 4 мм апельсины на украшения, отдать поварам на сушку
- Помой раковину и отнеси резиновые коврики на мойку
- Замочить рабочие тряпки официантов и барменов в белизне
- Помой мерные ложечки

Теперь ты свободен можешь отправляться домой;)

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

как это убрать?